

Para comenzar *Appetizers*

		½	ration
Las croquetas: de jamón, boletus o chipirones en su tinta (3 ud./6ud.) <i>Croquettes: Ham, porcini mushrooms or baby cuttlefish in its own ink</i>	L · G · C · H · P	7,5	15
Ensaladilla rusa marina al corte <i>Russian salad served in wafer with marine garnish</i>	G · H · P · SJ · M · ML · S		16
○ Jamón Ibérico con pan con tomate <i>Iberian ham with tomato-bread</i>	G · C	14	28
○ Ostras Amélie Fine de Claire N°3 Especial (1ud./3ud.) <i>Spéciales Fines de Claire N°3 Amélie oysters</i>	G · L · H · P · AJ	5	12

Entrantes *Starters*

○ Salteado de garbanzos con foie, anguila y untuoso de perejil <i>Sautéed chick peas with foie-gras, eel and cream parsley</i>	G · L · FS · SJ · M		19
Guiso de pasta y alcachofas de todo tipo <i>Pasta and multi-variety artichoke stew</i>	G · L		16
○ Verduras y setas a la carbonara, con crujiente de ahumados. <i>Smoked stir-fried vegetable and mushroom carbonara</i>	G · L · SJ · P		17
Setas, langostinos y jamón ibérico, con yema al natural y vino oloroso <i>Mushrooms, prawns and Iberian ham with raw egg-yolk and Oloroso (fortified) wine</i>	S · M · H · L		16
○ Trilogía de carabinero: a la llama, crujiente y con trigo tierno <i>Carabinero prawn trio: flame grilled, crunchy and with bread wheat</i>	G · L · FS · CH · M		21
Laminado de pez limón con romesco, calçots y zamburiñas <i>Layered Lemonfish with romesco, calçots (variety of scallions) and scallops</i>	G · P · FS · ML · M		16
Mar y montaña de pulpo y papada ibérica con causa limeña <i>"Surf and turf" octopus and Iberian pancetta with causa limeña (Peruvian potato salad)</i>	S · ML		15
Tortilla cremosa abierta de calamaricos, chanquetes y all i oli <i>Baby cuttlefish, whitebait and alioli creamy omelette</i>	L · H · M · G		13
Envuelto de pato confitado con foie y trufa <i>Duck confit wrap with foie gras and truffle</i>	S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ		13

Plato principal *Main Course*

Tartar de atún, mango y aguacate con pan suflado y kimchi <i>Tuna, mango and avocado tartare with puffed bread and kimchi</i>	G · H · P · SJ · SS · S · ML		26
Yin y yang de bacalao: negro en tempura y confitado en lascas <i>Cod 'Yin and Yang': squid ink tempura and flaked confit</i>	G · L · FS · P · M		25
Merluza asada con costra especiada y sopa marina <i>Baked hake in spicy shell and seafood cream soup</i>	P · G · L · H · SS		24

G Gluten | *Gluten*
L Leche | *Milk*
A Apio | *Celery*
FS Frutos secos | *Nuts*

SS Sésamo | *Sesame*
AJ Ajo | *Garlic*
M Marisco | *Seafood*
ML Moluscos | *Molluscs*

C Cerdo | *Pork*
SJ Soja | *Soy*
MZ Mostaza | *Mustard*
H Huevos | *Eggs*

P Pescado | *Fish*
CH Cacahuets | *Peanuts*
S Sulfitos | *Sulfites*

Indíquenos por favor cualquier intolerancia para proponerle la mejor alternativa · *Please indicate any intolerance to propose the best alternative.*

Pan y servicio | *Bread and service* 2 €

IVA incluido | *VAT included*

Fish & Chips: rape, gofre de patata, tártara y romesco <i>Fish & Chips: monkfish, potato waffle, tartar & romesco sauce</i>	G · P · SJ · L · FS · A · SS · S	25
Corvina a la llama con mango, quinoa y algas <i>Flame grilled sea bass with mango, quinoa and marine algae</i>	G · P · FS · L · H	23
Arroz socarrat de sepia y sobrasada <i>Cuttlefish socarrat (scraped crust) rice & sobrassada (Balearic cured sausage)</i>	H · M · P · S · SJ	16
Steak tartar: en tosta y con cuajada de hierbas. <i>Steak tartare: on toast with herb curd</i>	H · G · L · MZ	23
○ Lomo de ciervo a la llama, con cuajada de leche, calabaza y taninos <i>Flame grilled venison loin with milk curd, pumpkin and tannins</i>	L · S	28
“Big Duck”. Hamburguesa de pato, chutney de tomate y cremoso de mostaza verde <i>“Big Duck”. Duck hamburger, tomato chutney and creamy green mustard</i>	G · H · SJ · L · FS · A · MZ · S	15
Lascas de pollo de corral con variaciones de maíz <i>Slices of organic chicken with variations on cooked corn</i>	G · L · SJ	18
Cochinillo ibérico asado, migas de pastor, zanahoria y endivias a la vainilla <i>Roast Iberian suckling pig, breadcrumbs, carrots and endives a-la-vanilla</i>	S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ	28
○ Canelón de rabo de toro con salsa de trufa y boletus <i>Oxtail cannelloni with truffle and mushroom sauce</i>	G · L	28

Menú Ejecutivo

Executive Menu

Mediodías de Lunes a Viernes. Festivos no incluido.
Noon from Monday to Friday. Holidays not included.

A elegir entre los platos de la carta, excepto los marcados con ○
To choose between the dishes of the menu, except those marked with ○

Entrante
Starter

Plato Principal
Main Course

Postre
Dessert

Agua, café, pan y copa de vino incluidos.
Water, coffee, bread and glass of wine included.

45 €

De Madrid al cielo

Menú degustación Seasonal Menu

Servicio de mesa completa. / *The menu is served to all table guests*

Menú elegante, sofisticado y sencillo, galardonado con un Sol Repsol
Elegant, sophisticated and simple menu, awarded with a Sol Repsol

70 €

Maridaje de nuestro sumiller
Pairing of our sommelier

+24 €

Debido a la longitud del mismo sólo se ordenará hasta las 15:00 y las 22:30 en los servicios de comidas y cenas.
Due to the length of it will only be ordered until 15:00 and 22:30 in the services of lunch and dinner.

Exclusivo miembros The Principal Club: 15% de descuento en cuenta final.
(Si desea inscribirse en nuestro programa VIP consulte a nuestro equipo. Promoción no acumulable a otras ofertas ni menús.)

*Exclusive The Principal Club members : 15% off on the final bill.
(If you wish join our VIP program, ask our waiters. May not be combined with other offers or menus.)*