

## Para compartir Appetizers

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croquetas de Jamón Buenas (ud) <i>Iberian ham croquettes (u)</i></li> </ul>	L · G · C · P · H	2,5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensaladilla rusa con txangurro (ud) <i>Russian' salad with spider crab (u)</i></li> </ul>	G · H · P · SJ · M · ML · S · MZ	3,5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buñuelos cremosos de bacalao con romesco y su esqueixada (ud) <i>Creamy cod fritters with "romesco" sauce and cod "esqueixada" (u)</i></li> </ul>	G · H · P · S · A · M · ML	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jamón Ibérico cortado a cuchillo con pan cristal con tomate <i>Iberian ham with tomato-bread</i></li> </ul>	G · C	16 28
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anchoas planchadas 000 con tostas de pan y mantequilla ahumada <i>Salted anchovies 000, smoked butter, toast</i></li> </ul>	P · G · L	24
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ostras Ámelie Fine de Claire N°3 Especial con focaccia de algas (1ud./3ud.) <i>Spécials Fines de Claire N°3 Amélie oysters with seaweed focaccia (1u./3 u.)</i></li> </ul>	ML	5 12

## Entrantes Starters

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flores de alcachofa con huevos rotos y papel de patata <i>Artichoke petals, 'broken eggs' and potato carpaccio</i></li> </ul>	H · G · C	22
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa fría de tomate con su tartar, queso pata de mulo y brotes tiernos <i>Cold tomato soup with its tartar, "pata de mulo" cheese and tender sprouts</i></li> </ul>	S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terrina de foie micuit con gelé de moscatel y mango agripicante <i>Foie terrine, country bread, muscatel jelly</i></li> </ul>	S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ	22
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berenjena asada a la llama con humus al ras el hanout y pescados ahumados <i>Flame-roasted aubergine, hummus with ras el hanout and smoked fish</i></li> </ul>	S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz cremoso de flores de calabacín, almendras tiernas y carpaccio de pulpo a la llama <i>Creamy rice with zucchini flowers, tender almonds and flame octopus carpaccio</i></li> </ul>	G · L · M · FS	15
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guiso de albóndigas y sepia con pasta de trigo duro <i>Pork and cuttlefish meatball stew with pasta</i></li> </ul>	G · L · M · H · S · FS · M · P	15

G Gluten / Gluten  
L Leche / Milk  
H Huevo / Egg  
P Pescado / Fish

FS Frutos de Cáscara / Nuts  
AJ Ajo / Garlic  
M Crustáceo / Seafood  
ML Moluscos / Molluscs

C Cerdo / Pork  
SJ Soja / Soy  
A Apio / Celery  
MZ Mostaza / Mustard

CH Cacahuets / Peanuts  
AL Altramuces / Lupines  
S Sésamo / Sesame  
SF Sulfitos / Sulphites

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

Servicio de pan y aceite / Bread and olive oil service 2,5 €

Servicio de agua con y sin gas / Plain and sparkling water service 2,5 €

IVA incluido / VAT included

## Plato principal Main Course

Escabeche marinero de lubina y langostinos <i>Sea bass and prawn escabeche</i>	S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ	21
● Merluza de pincho al vapor con espárragos de todo tipo <i>Steamed hake skewers with different kinds of asparagus</i>	P · L	24
Bacalao como en el Freixa Tradició <i>Salt cod in the style of chef Freixa</i>	G · FS · H	22
Tartar de atún viajero <i>Tuna, mango and avocado tartar</i>	G · H · P · SJ · SS · S · ML	22
Canelón de tres carnes con salsa de foie y trufa y verduras sin fin <i>Three meat cannelloni, foie and truffle sauce, seasonal vegetables</i>	G · H · L	16
Pollo Coquette relleno con ciruelas y cebolletas (mínimo 2 personas, precio por persona) <i>Roast baby chicken, plum and chive stuffing (minimum 2 people, price per person)</i>	G · A · L	24
Jarrete de cordero cocinado muchas horas con patatas, menta y yogur <i>Slow cooked lamb shin with pumpkin, mint and yogurt</i>	G · L · SJ	22
● Costilla de ternera con millojas de patata y zanahorias a la miel <i>Beef ribs with millefeuille potatoes and carrot honey marinade</i>	S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ	26
Ramon's Burguer <i>Ramon's Burguer</i>	S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ	20

### Menú Almuerzo Lunch 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.)*