



Un clásico siempre de moda

Cocina honesta y atemporal basada en el producto.

Homenaje a los sabores reconocibles y a las recetas de siempre. Nuestra propuesta se basa en la excelencia de los productos frescos del mar y la tierra seleccionados con esmero, cocinados con rigor y presentados de manera elegante, moderna, y atractiva.

By Jose Luis Costa

A classic always in fashion.

Honest and timeless cuisine based on the product. Tribute to recognizable flavors and traditional recipes.

Our offer is based on the excellence of carefully selected fresh seafood and land products, cooked with precision and presented in an elegant, modern, and appealing manner.

Entrantes / Starters

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate <i>Iberian ham with glass bread and tomato</i>	29
Ensaladilla con ventresca de atún y piparras <i>Oliver salad with tuna belly and piparras</i>	15
Tartar de atún rojo <i>Red tuna tartar</i>	25
Anchoas de Santoña <i>Santoña anchovies</i>	21
Ensalada de hojas tiernas con jamón ibérico y langostinos <i>Salad with young leaves with Iberian ham and shrimps</i>	17
Tomate “Feo” y aceite de oliva de nuestra Finca Serena <i>“Feo” tomato and olive oil from our property Finca Serena</i>	13
Sopa de garbanzos y verduras de nuestro cocido <i>Chicpea and vegetable soup from our stew</i>	11
Croqueta de jamón ibérico de bellota (4 uds) <i>Acorn-fed Iberian ham croquette (4 uds)</i>	10
Buñuelo de bacalao y romesco (uni) <i>Cod and romesco fritter (unique)</i>	4,5
Empanadillas caseras de nuestro cocido <i>Homemade minced meat dumplings</i>	12
Flores de alcachofa y cecina de vaca <i>Artichoke flowers and beef smoked meet</i>	20
Cochifrito de Segovia deshuesado y nuestra mayonesa <i>Boneless Segovia cochifrito and our mayonnaise</i>	24
Tortilla vaga de cocochas de bacalao al pil pil <i>Vague omelette with cod cheek, with pil pil sauce</i>	20
Crema fina de boletus con huevo de campo y foie gras <i>Fine boletus cream with free-range egg and foie gras</i>	18
Arroz meloso mar y montaña: con pato y fondo de roca <i>Creamy rice duck and rockfish broth</i>	21

Principales del mar / Mains of the sea

Pulpo a la brasa con patatas revolconas <i>Grilled octopus with scrambled potatoes</i>	26
Lomo de merluza al vapor con chipirones en su tinta <i>Steamed hake loin with squid in its ink sauce</i>	24
Taco de merluza braseada a la bilbaína <i>Taco of braised hake in "Bilbaina"</i>	24
Bacalao a baja temperatura, pil pil y berberechos <i>Low temperature cod, "pil pil" sauce and cockles</i>	24
Pasta fresca rellena de rape y langostinos con crema de mejillón gallego <i>Fresh pasta stuffed with monkfish and shrimps with Galician mussel cream</i>	24

Principales de la tierra / Mains of the earth

Solomillo de vaca madurado con pimienta y patatas <i>Matured beef sirloin with pepper and fries</i>	28
Albóndigas de rabo de toro, patata cremosa y tirabeques <i>Oxtail, creamy potato and portobello meatballs</i>	25
Preso ibérica a la brasa, boniato y vinagreta de mostaza <i>Grilled Iberian pork, sweet potato and mustard vinaigrette</i>	24
Milanesa de ternera al estilo Casa Lucía <i>White beef Milanese "Casa Lucía" style</i>	25

Postres / Desserts

Tarta cremosa de queso <i>Creamy cheese cake</i>	9
Milhojas de mousse de chocolate con helado de mango <i>Chocolate mousse millefeuille with mango ice cream</i>	9
Torrija caramelizada, crema inglesa y helado de leche de almendras <i>Caramelized French toast, custard and almond milk ice cream</i>	9
Tarta de limón con galleta de coco y almendras <i>Lemon pie with coconut biscuit and almonds</i>	9
Ensalada de fruta fresca de temporada <i>Fresh seasonal fruit salad</i>	9
Helado a elegir / Ice cream choice	9

MIXOLOGY

BY DANIEL CRUZ

Signature Cocktails

PONGAMOS QUE HABLO DE MADRID 15€

Ginebra Malfy, hinojo y pepino, Riesling y Saint Germain
Malfy Gin, fennel and cucumber, Riesling and Saint Germain

FANZINE 16€

Vodka Grey Goose, queso Philadelphia, frutas paraguayas y clara de huevo
Grey Goose Vodka, Philadelphia cheese fatwash, paraguayan fruit cordial and egg white

CIBELES 16€

Ron Santa Teresa Gran Reserva, cerveza negra, almibar Cibeles, nuez moscada y licor de cacao
Santa Teresa Gran Reserva rum, black beer Cibeles syrup, nutmeg and cacao liquor

LA BOLA DE CRISTAL 15€

Cachaça Leblon, pepinillos, mango y pimienta negra con “Ras Al Hannout” y cordial de menta y cítricos
Leblon cachaça, mango and black pepper pickles with “Ras Al Hannout” and mint & citrus cordial

LA MOVIDA 15€

Altos Tequila blanco, pimiento rojo asado y cordial de pomelo, chocolate blanco
Altos White tequila, roasted red pepper and grapefruit cordial, chocolate

MADRID ME MATA 16€

Grey Goose Sandía, manzanilla Tío Pepe, chutney de melón y Cerveza The Organics
Grey Goose Essence Water Melon, Tío Pepe manzanilla, melon chutney and The Organics Beer

LA CHICA DE AYER 18€

Ron Santa Teresa Gran Reserva, aceite de coco y hojas de curry, piña asada y Perrier Joüet Brut
Santa Teresa Gran Reserva rum, coconut oil & curry leave fatwash roasted pineapple and Perrier Joüet Brut

Mocktails

ROCKOLA 10€

Seagrams 0.0 ginebra,
papaya y clara de huevo
Seagrams 0.0 gin,
papaya and egg white

CHUECA 10€

Jardín de semillas, de pepino
y kombucha de manzana
Seedslip garden, cucumber
and apple kombucha

Vinos dulces / Sweet wines

Viña AB Amontillado	6	24	Solera 1846 cream	6	24
Alfonso Oloroso Seco	6	38	Nectar Pedro Ximénez	6	38
Leonor Palo cortaco	6	45	Tokaji	6	45