



Ilustración de Carmen García Huerta

De Madrid, *el cielo*.



THE
PRINCIPAL
MADRID

Ask for our
Pregunte por nuestro
C.O.W.
Cocktail
Of the Week

SIGNATURE COCKTAILS 16€
BY DANIEL CRUZ

LA MENINA

Gin, Italicus liquor, berries and hibiscus cordial

JARAMAGO

Tequila, mezcal, cordial thai

PIPARRA

Gin, piparras cordial, Tío Pepe Fino wine

EL GOLD

Aged rum, herbs liquor, banana syrup

CHULAPO

Sweet Red vermouh infused in red fruits, tonic foam, Pedro Ximénez sweet south wine

OSO Y MADROÑO

Brandy, blue cheese cordial, red fruits mermelade

CAFÉ CON LECHE

Vodka, Frangélico and white chocolate liquor, coco cream

MOCKTAILS 12€

SIN ALCOHOL / WITH OUT ALCOHOL

CHULAPO FREE

Vibrant red vermouh infused in red fruits, tonic foam

CHAMBERÍ

Floreal white vermouh, rasperry and hibiscus cordial

RETIRO

SeedSlip Garden, apple and mint cordial, lime kombucha

NO SOLO VINOS / NOT ONLY WINES 12€

EL SERENO

Finca Serena white wine, figs and pepermint cordial, kombucha

LA CELESTINA

Pink wine, apple and cinnamon kombucha

JARDÍN BOTÁNICO

St. Germain Liquor, cava, south sweet orange cordial and violets

LOS OTROS / THE OTHERS

Aguas y Refrescos (water & soft drinks)		5€
Cerveza (Craft Beer)	30cl. 7€	50cl. 9€
Cerveza (Bottle Beer)	30cl. 8€	
Vino (White, Rosé, Red Wine)	🍷 6€	🍷 27€
D.O Cava Burbujas By Ramón Freixa	🍷 9€	🍷 35€
A.O.C Champagne Perrier Jouët Grand Brut	🍷 15€	🍷 110€



TAPEO

Jamón ibérico de bellota , pan de cristal y tomate natural. <i>Iberian ham, crispy bread and natural tomato.</i>	29€	Trío de croquetas de jamón ibérico de bellota. <i>Trio of Iberian ham croquettes.</i>	9€
Corte de ensaladilla , tartar de gambas y piparras. <i>Olivier Salad, mayo foam and tuna, shrimp tartar and piparras.</i>	10€	Empanadillas caseras de picada de cocido acompañada de su propio caldo. <i>Homemade minced meat dumplings with by their own broth.</i>	9€
Sticks XL de ibérico con chutney de pimiento rojo. <i>XL Iberian sticks with red pepper chutney.</i>	12€	Tacos crunchy de tartar de atún rojo. <i>Crunchy red tuna tartare tacos.</i>	10€
Nuestras bravas. <i>Typical fries with our Brava sauce.</i>	9€	Cochifrito de Segovia deshuesado y nuestra mayonesa. <i>Boneless Segovia cochifrito and our mayonnaise.</i>	18€

THE BURGERS & MORE

THE PRINCIPAL Carne 100% Vacuno Reposado, Bacon Crispy, Tomate, Lechuga, Queso Cheddar y Salsa Ático. <i>100% Dry Aged Beef, Bacon Crispy, Tomato, Lettuce, Cheddar Cheese, and Salsa Ático.</i>	16€	BIKINI De pollo estilo Sando. <i>Sando style chicken bikini.</i>	12€
THE CHICKEN Contramuslo Extra Crispy, Queso Brie Trufado, Tomate, Lechuga, Mayonesa de Kimchi y Portobello Crudo. <i>Extra Crispy Chicken Thigh, Truffled Brie Cheese, Lettuce, Mayo Kimchi and Portobello Mushrooms.</i>	16€	MONTADITO De calamares del Cantábrico. <i>Cantabrian squid montadito.</i>	12€
VEGAN LOVER Láminas de Calabacín a la Parrilla, Tomate, Guacamole y Nuestra Salsa Ático. <i>Grilled Zucchini, Tomatoes, Guacamole and Ático Sauce.</i>	16€	<p>Todas nuestras burgers van acompañadas de patatas fritas caseras. <i>All burgers are served with a side of homemade french fries</i></p>	

MOMENTO DULCE / SWEET MOMENT

Tarta cremosa de queso. <i>Creamy cheese cake.</i>	9€	Ensalada de fruta fresca de temporada. <i>Fresh seasonal fruit salad.</i>	9€
Tarta fina de manzana y helado de vainilla. <i>Fine apple pie and vanilla ice cream.</i>	9€	Sablé de chocolate, dulce de leche y pistacho. <i>Chocolate, caramel sauce and pistachio sablé.</i>	9€