

De Madrid, *el cielo*.



THE
PRINCIPAL
MADRID

Ask for our
Pregunte por nuestro
SPRITZ
of the Week

SIGNATURE COCKTAILS
BY DANIEL CRUZ

CHULAPO 8€

Vermouth rojo Petroni infusionado con frutos rojos, Pedro Ximénez y espuma de tónica
Red Petroni Vermouth infused with red berries, Pedro Ximénez wine and tonic foam

PONGAMOS QUE HABLO DE MADRID 15€

Gin Malfy, cordial de pepino e hinojo, vino riesling y Saint Germain
Malfy Gin, fennel and cucumber cordial, Riesling wine and Saint Germain

FANZINE 16€

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

CIBELES 16€

Ron Santa Teresa Gran Reserva, sirope de cerveza negra 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, mango encurtido con pimienta negra y "Ras Al Hannout" y cordial de cítricos & menta
Leblon cachaça, mango and black pepper pickles with "Ras Al Hannout" and mint & citrus cordial

LA MOVIDA 15€

Tequila blanco Altos, cordial pimienta rojo asado y pomelo, licor de chocolate blanco, Ancho Reyes rojo y soda
Altos White tequila, roasted red pepper and grapefruit cordial, white chocolate liquor, Ancho Reyes red and soda

MADRID ME MATA 16€

Vodka Grey Goose Essence Sandía, Tío Pepe, chutney de melón y The Organics Ginger Beer
Grey Goose Essence Watermelon, Tío Pepe manzanilla, melon chutney and The Organics Beer

LA CHICA DE AYER 18€

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

EL MADRILEÑO 16€

Tío Pepe infusionado con higos, licor de manzana verde y cava Juvé & Camps Reserva de la Familia
Tío Pepe manzanilla infuse with figs, green apple liquor and Juvé & Camps Reserva de la Familia

DOS ROMBOS 16€

Tequila Patrón Reposado, bitter de aceituna negra, cordial de albahaca y sandía
Patrón Reposado tequila, black olive bitter, basil cordial and watermelon

SIGNATURE COCKTAILS
DE CASA LUCIA BUENOS AIRES
BY MARTÍN SUAYA

11Y6 16€

Gin Malfy Rosa, cordial de maracuyá y bitter de jengibre
Pink Malfy Gin, maracuyá cordial and ginger bitter

SUSPIRO DE BANDONEÓN 16€

Whisky Blended, albahaca, jugo de limón y sirope simple
Whisky Blended, basil, lemon juice and simple syrup

COCTELES SIN ALCOHOL
ALCOHOL FREE COCKTAILS

CHULAPO FREE 8€

Vermouth Floreale sin alcohol con frutos rojos y espuma de tónica
Floreale vermouth alcohol free with red berries and tonic foam

ROCKOLA 10€

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

CHUECA 10€

Seedslip garden, cordial de pepino y kombucha de manzana
Seedslip garden, cucumber cordial and apple kombucha

NUESTRO PICOTEO

<p>Nuestro Vermú 25€ Cóctel Chulapo acompañado de dos gildas dobles, corte de ensaladilla y croquetas de jamón ibérico (para dos personas) <i>Vermouth time: Chulapo Cocktail served with two "gildas" Madrid pickles, olivier salad and two Iberian ham croquettes (for two people)</i></p>	<p>Corte de ensaladilla con ventresca de bonito y piparras 12€ <i>Olivier Salad, with tuna and "piparras" pepper</i></p>
<p>Jamón ibérico de bellota con pan cristal y tomate natural 29€ <i>Iberian ham, crispy bread and natural tomato</i></p>	<p>Cochifrito de Segovia deshuesado con mayo especial 24€ <i>Boneless Segovia cochifrito pork with our mayonnaise</i></p>
<p>Croquetas de jamón ibérico 12€ <i>Iberian ham croquettes</i></p>	<p>Sandwich Trufado de jamón y queso Brie 15€ <i>Truffled sandwich with Iberian ham and Brie cheese</i></p>
<p>Las patatas bravas "The Lobby" 10€ <i>The Lobby "patatas bravas"</i></p>	<p>Hamburguesa TPM 18€ Carne 100% vacuno reposado, bacon crispy, tomate, lechuga, queso Cheddar y salsa Ático <i>TPM Burger: 100% dry aged beef, crispy bacon, tomato, lettuce, Cheddar cheese and Ático sauce</i></p>
<p>Selección de ahumados 16€ <i>Smoked fish selection</i></p>	<p>Hamburguesa The Chicken 18€ Pollo crujiente, queso Brie trufado, tomate seco y mayonesa kimchi <i>The Chicken Burger: Crispy chicken, truffled Brie cheese, dry tomato and kimchi mayonnaise</i></p>
<p>Tacos crujientes de maíz y tartar aliñado de atún rojo 14€ <i>Crunchy red tuna tartar tacos</i></p>	

DULCES | SWEETS

<p>Milhojas de mousse de chocolate con helado de mango 10€ <i>Chocolate mousse millefeuille with mango ice cream</i></p>	<p>Torrija caramelizada, crema inglesa y helado de leche de almendras 10€ <i>Caramelized torrija, english cream and almond milk ice cream</i></p>
<p>Tarta cremosa de queso 10€ <i>Creamy cheesecake</i></p>	<p>Helado a elegir (dos bolas) 10€ <i>Ice cream choice (two scoops)</i></p>

IVA incluido / Price with VAT included

LOS OTROS THE OTHERS

Aguas y Refrescos (<i>Water & Soft drinks</i>)		5€
Redbull, Sugarfree, Red Edition		7€
The Organics Ginger Beer & Ginger Ale		7€
Cerveza de Barril (<i>Draft beer</i>)		7€
Cerveza de botella (<i>Bottled beer</i>)		8€
Vino (<i>White, Rosé, Red Wine</i>)	 7€	 29€
Juvé & Camps Reserva de la Familia	 10€	 45€
A.O.C Champagne Perrier Jouët Grand Brut	 20€	 110€





Ilustración de Carmen García Huerta