

# Carta / Carte

## PARA COMER CON LOS DEDOS / TO EAT WITH YOUR HANDS

**Croqueta de jamón (unidad) 5.6.8.14** 3,00 €  
Ham croquette (unit)

**Lagarto de anchoa (unidad) 7.10** 3,50 €  
Gilda skewer with anchovy-stuffed pickle (unit)

**Bocadillo de chipirones en pan brioche con alioli negro y mahonesa de lima 5.6.7.8.10.14** 15,00 €  
Mini squid sandwich on brioche with black aioli and lime mayonnaise

**Tajadas de bacalao rebozado con alioli gratinado y hummus de berenjenas 5.6.7.8.10.14** 16,00 €  
Battered cod slices with gratinated aioli and eggplant hummus

**Tabla de quesos de San Martín de la Vega y embutidos de ternera de Colmenar Viejo 6.8** 25,00 €  
Cheese platter from San Martín de la Vega and veal cold cuts from Colmenar Viejo

**Jamón ibérico con pan tostado y tomate rallado 6.8** 28,00 €  
Ibérico ham with toasted bread and grated tomato



**Tacos de carrillera de cerdo ibérico al vino tinto encevichados (2 unidades) 5.6.7** 12,00 €  
Red wine-braised Ibérico pork cheek tacos with ceviche-style dressing (2 pcs)

## LOS CASTIZOS / TRADITIONAL DISHES

**Tortilla española 14** 12,00 €  
Spanish omelette

- **Con boletus confitado 14** / with confit boletus mushrooms 14,00 €
- **Con oreja de cerdo adobada 14** / with marinated pork ear 14,00 €
- **Con queso manchego y cebolla caramelizada 14.8.7** / with manchego cheese and caramelised onion 14,00 €

**Callos a la madrileña 5.6.7** 13,00 €  
Madrid-style tripe

**Patatas hojaldradas bravísimas con pimentón de la Vera 5.6** 12,00 €  
Puff pastry potatoes with spicy paprika from La Vera

**Steak tartar de fuet de ternera KMO con pan pappadum 5.6.7.9.14** 17,00 €  
Local veal fuet steak tartare with pappadum bread

## PARA COMPARTIR / TO SHARE

**Solomillo de tomate rosa, lascas de queso ahumado y trigueros verdes salteados con vinagreta de ají 7.8.9** / Pink tomato "steak" with smoked cheese shavings and sautéed green asparagus with ají vinaigrette 18,00 €

*Antigua Embajada*



**Tartar de salmón con marinado casero, pico de gallo y mango, kale frito y alga wakame** 19,00 €  
5.6.7.10.11.12 / Salmon tartare with homemade marinade, pico de gallo, mango, crispy kale, and wakame seaweed

**Huevos rotos con jamón ibérico y piparras** 6.7.14 / Broken eggs with Iberian ham and piparras peppers 18,00 €

**Ensaladilla especiada con ventresca de atún, mahonesa de piparras y gambón al pimentón de la Vera** 8.10.14 / Russian salad with tuna belly, piparra mayonnaise, and paprika-flavoured king prawn 17,00 €

**Salmorejo con fuet y huevo cocido** 5.6.7.14 / Salmorejo with fuet and boiled egg 15,00 €

#### ENTRE PANES / SANDWICHES & BUNS

 **Hamburguesa de contramuslo de pollo de corral marinado en chimichurri a la brasa de carbón, pan pretzel, queso manchego, mahonesa de curry y pack choi a la plancha** 5.6.7.8.14 16,00 €  
Charcoal-grilled free-range chicken thigh burger marinated in chimichurri, served on pretzel bun with Manchego cheese, curry mayo, and grilled pak choy

 **Hamburguesa de vaca madurada a la brasa en pan brioche con setas shimeji y queso brie fundido, salsa de mostaza y miel y pepinillo** 5.6.7.8.9.12.14 / Charcoal-grilled aged beef burger on brioche bun with shimeji mushrooms, melted brie, honey mustard sauce, and pickles 17,00 €

**Mollete de pringá madrileña con toque de barbacoa coreana, pepinillo y salsa de yogur** 5.6.7.8.9.14 / Mollete roll with Madrid-style "pringá", Korean BBQ touch, pickles, and yogurt sauce 16,00 €

**Croissant roll de rabo de ternera desmenuzado, salsa Pekín trufada, cacahuete y cilantro** 2.5.6.7.8.11.12.14 / Shredded oxtail croissant roll with truffled Peking-style sauce, peanuts, and cilantro 17,00 €

#### MOMENTO DULCE / SWEET MOMENT

**Tarta de queso con base de oreo y helado de pistacho** 5.6.8.14 / Cheesecake with Oreo base and pistachio ice cream 8,00 €

**Borracho de coco y helado de violetas** 5.6.7.8.14 / Coconut sponge soaked in syrup with violet ice cream 8,00 €

**Tiramisú con licor de madroños** 5.6.7.8.14 / Tiramisu with strawberry tree liqueur 8,00 €

**Tocino de cielo** 8.14 / Caramel flan (Tocino de cielo) 8,00 €

**Panacotta con frutas y chutney de mango especiado** 5.8 / Panna cotta with fruits and spiced mango chutney 8,00 €

#### ALÉRGENOS / ALLERGENS



1  
ALTRAMUCES  
LUPINS



2  
CACAHUETES  
PEANUTS



3  
APIO  
CELERY



4  
CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



5  
FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



6  
GLUTEN  
GLUTEN



7  
SULFITOS  
SULFITES



8  
LECHE  
MILK



9  
MOSTAZA  
MUSTARD



10  
PESCADO  
FISH



11  
SÉSAMO  
SESAME



12  
SOJA  
SOY



13  
MOLUSCOS  
MOLLUSK



14  
HUEVO  
EGG