


ENTRANTES / STARTERS

Tabla de quesos artesanos y embutidos de ternera de Madrid / Artisan cheese board and beef cold cuts from Madrid (6.8)	23,00 €
Jamón ibérico (80gr) con pan tostado y tomate rallado / Iberian ham (80 g) with toasted bread and grated tomato (6.8)	23,00 €
Croquetas del chef (ud): jamón ibérico o chorizo picante con chutney de tomate / Chef's croquettes (unit): Iberian ham with his own slice or spicy chorizo with tomato chutney (6.8.14)	2,50 €
Salmorejo de tomates al horno con burrata y almendra tostada / Roasted tomato salmorejo with burrata and toasted almonds (5.6.7.8)	14,00 €
Huevos rotos con gambón al ajillo sobre patatas chips / Broken eggs with garlic prawns over crispy potato chips (4.6.14)	18,00 €
 Huerta asada al carbón con ventresca y base de salmorejo / Charcoal-roasted vegetables with tuna belly and a salmorejo base (6.7.8.10.14)	16,00 €
Callos a la madrileña / Madrid-style callos (6.7)	14,00 €
Ensalada de quinoa ecológica y aguacate con vinagreta de fresas y pipas de calabaza / Organic quinoa and avocado salad with strawberry vinaigrette and pumpkin seeds (5.6.7)	15,00 €
Ensaladilla con mejillones en escabeche y mayonesa de piparras / Oliver salad with pickled mussels and piparra pepper mayonnaise (6.8.10.13.14)	15,00 €

ENTREPANES / SANDWICHES*

Brioche de chipirones crujientes, salsa tártara al pimentón ahumado y rúcula / Crispy baby squid brioche, smoked paprika tartar sauce and arugula (6.7.8.13.14)	17,00 €
Mollete de oreja con salsa brava y cebolla morada encurtida / Mollete bread with pork ear, brava sauce and pickled red onion (6.7)	14,00 €
Hamburguesa de pollo de corral crujiente con especias morunas, queso gorgonzola, mayonesa de curry y tomates secos / Crispy free-range chicken burger with Moorish spices with gorgonzola, curry mayonnaise and sun-dried tomatoes (5.6.7.8.14)	17,00 €
 Hamburguesa de vaca madurada a la brasa, panceta confitada, queso de oveja de Miraflores, mayonesa trufada y pera / Grilled dry-aged beef burger with confit pork belly, Miraflores sheep's cheese, truffle mayonnaise and pear (5.6.7.8.14)	17,00 €
Croissant roll de carrillera ibérica glaseada, manzana ácida y chalota encurtida / Croissant roll with glazed Iberian pork cheek, tart apple and pickled shallots (5.6.7.14)	16,00 €

*Incluye una guarnición a elegir / Includes a side dish of your choice

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Chuleta de ternera blanca a la brasa con chimichurri / Charcoal-grilled veal chop with chimichurri	28,00 €
Entraña al carbón / Charcoal-grilled skirt steak	17,00 €
Pulpo a la brasa / Grilled octopus (13)	27,00 €
Rodaballo a la brasa / Charcoal-grilled turbot (10)	28,00 €

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Ensalada de col, manzana y yogur / Coleslaw with apple and yogurt (8)	4,00 €
Patatas fritas / French fries (6)	4,00 €
Ensalada de hojas verdes / Green leaf salad (7.8)	4,00 €
Puré de boniato y berenjena ahumada / Sweet potato and smoked eggplant purée	4,00 €

POSTRES / DESSERTS

Copa fresca de frutas de temporada con sorbete de frambuesa / Fresh seasonal fruit cup with raspberry sorbet	8,00 €
Piña caramelizada al horno con helado de caramelo y frutos rojos / Oven-caramelized pineapple with caramel ice cream and red berries (5.8.14)	8,00 €
Crep templado con compota de manzana, crema de queso, almendras garrapiñadas y helado de vainilla / Warm crêpe with apple compote, cream cheese, caramelized almonds and vanilla ice cream (5.6.8.14)	8,00 €
Tarta de queso y dulce de leche con helado de vainilla / Cheesecake with dulce de leche and vanilla ice cream (5.6.8.14)	8,00 €
Servicio de pan y aceite de oliva Virgen Extra / Bread service with extra virgin olive oil	2,50 €

MENÚ DEL DÍA

Daily Menu

PRIMEROS / STARTERS

- Crispy rice jazmín con pescado blanco acevichado / Crispy jazmin rice with white fish in ceviche taste (7.10)
- Pato desmigado, escarola y vinagreta de naranja y frutos rojos / Crumbled duck with endive and orange and red fruits vinaigrette (7)
- Alcachofa a la brasa con salsa holandesa y jamón crujiente / Grilled artichoke with dutch sauce and crispy ham (6.8.14)
- Ensalada César / Caesar salad (6.7.8.14)

POSTRES / DESSERTS

- Peras al vermouth de Madrid con nata montada / Pears in Madrid vermouth taste with whipped cream (7.8)
- Cuadrado de coco y dulce de leche / Coconut and sweet milk quadrate (5.6.8.14)
- Cre moso de yogur y chocolate con sorbete de mandarina / Yogurt and chocolate creamy with tangerine sorbet (7.8)
- Plato de frutas / Fruits plate

SEGUNDOS / MAINCOURSE

- Secreto ibérico a la brasa con chalotas al vino tinto [supl.+3€] / Grilled secret pork loin with shallots in red wine taste [suppl.+3€] (7)
- Salmón a la brasa con puré de apionabo y cebolleta china / Grilled salmon with celeriac cream-soup and chinese chive (8.10)
- Milanesa de pollo a la napolitana con puré de patatas / Chicken milanese neapolitan style with potatoes cream-soup (6.8.14)
- Arroz cremoso de setas emulsionado con parmesano y mantequilla y aceite de trufa / Mushrooms creamy rice emulsified with parmesan and butter and truffle oil (8)

Menú Menu | Terraza Terrace
22€ | **24€**

(IVA incl.) (VAT incl.)

De lunes a viernes, en horario de comida.

Excepto festivos.

Available Monday to Friday, during lunch hours.
Except on bank holidays.

MENÚ COCIDO

"Cocido" Menu

En Antigua Embajada rendimos homenaje al auténtico Cocido Madrileño, elaborado con materias primas de proximidad y servido como manda la tradición: despacio, al centro y para disfrutar en buena compañía.

At Antigua Embajada, we pay tribute to the authentic Cocido Madrileño, crafted with locally sourced ingredients and served as tradition dictates: slowly, at the center of the table, and meant to be enjoyed in great company.

29€

(IVA incl.) (VAT incl.)

De lunes a domingo, en horario de comida / Available Monday to Sunday, during lunch hours

Menú servido a mesa completa / Menu served for the entire table


ALÉRGENOS / ALLERGENS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Altramuces Lupins	Cacahuetes Peanuts	Apio Celery	Crustáceos Crustaceans	Frutos de cáscara Nuts	Gluten Gluten	Sulfitos Sulfites	Leche Milk	Mostaza Mustard	Pescado Fish	Sésamo Sesame	Soja Soy	Moluscos Mollusk	Huevo Egg


PLATOS A LA CARTA



ENTRANTES / STARTERS

Tabla de quesos artesanos y embutidos de ternera de Madrid Artisan cheese board and beef cold cuts from Madrid (6.8)	23,00 €
Jamón ibérico (80gr) con pan tostado y tomate rallado Iberian ham (80 g) with toasted bread and grated tomato (6.8)	23,00 €
Croquetas del chef (ud): jamón ibérico o chorizo picante con chutney de tomate Chef's croquettes (unit): Iberian ham with his own slice or spicy chorizo with tomato chutney (6.8.14)	2,50 €
Salmorejo de tomates al horno con burrata y almendra tostada Roasted tomato salmorejo with burrata and toasted almonds (5.6.7.8)	14,00 €
Huevos rotos con gambón al ajillo sobre patatas chips Broken eggs with garlic prawns over crispy potato chips (4.6.14)	18,00 €
 Huerta asada al carbón con ventresca y base de salmorejo Charcoal-roasted vegetables with tuna belly and a salmorejo base (6.7.8.10.14)	16,00 €
Callos a la madrileña Madrid-style callos (6.7)	14,00 €
Ensalada de quinoa ecológica y aguacate con vinagreta de fresas y pipas de calabaza Organic quinoa and avocado salad with strawberry vinaigrette and pumpkin seeds (5.6.7)	15,00 €
Ensaladilla con mejillones en escabeche y mayonesa de piparras Oliver salad with pickled mussels and piparra pepper mayonnaise (6.8.10.13.14)	15,00 €

ENTREPANES / SANDWICHES*

Brioche de chipirones crujientes, salsa tártara al pimentón ahumado y rúcula Crispy baby squid brioche, smoked paprika tartar sauce and arugula (6.7.8.13.14)	17,00 €
Mollete de oreja con salsa brava y cebolla morada encurtida Mollete bread with pork ear, brava sauce and pickled red onion (6.7)	14,00 €
Hamburguesa de pollo de corral crujiente con especias morunas, queso gorgonzola, mayonesa de curry y tomates secos Crispy free-range chicken burger with Moorish spices with gorgonzola, curry mayonnaise and sun-dried tomatoes (5.6.7.8.14)	17,00 €
 Hamburguesa de vaca madurada a la brasa, panceta confitada, queso de oveja de Miraflores, mayonesa trufada y pera Grilled dry-aged beef burger with confit pork belly, Miraflores sheep's cheese, truffle mayonnaise and pear (5.6.7.8.14)	17,00 €
Croissant roll de carrillera ibérica glaseada, manzana ácida y chalota encurtida Croissant roll with glazed Iberian pork cheek, tart apple and pickled shallots (5.6.7.14)	16,00 €

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Chuleta de ternera blanca a la brasa con chimichurri Charcoal-grilled veal chop with chimichurri	28,00 €
Entraña al carbón Charcoal-grilled skirt steak	17,00 €
Pulpo a la brasa Grilled octopus (13)	27,00 €
Rodaballo a la brasa Charcoal-grilled turbot (10)	28,00 €

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Ensalada de col, manzana y yogur Coleslaw with apple and yogurt (8)	4,00 €
Patatas fritas French fries (6)	4,00 €
Ensalada de hojas verdes Green leaf salad (7.8)	4,00 €
Puré de boniato y berenjena ahumada Sweet potato and smoked eggplant purée	4,00 €

POSTRES / DESSERTS

Copa fresca de frutas de temporada con sorbete de frambuesa Fresh seasonal fruit cup with raspberry sorbet	8,00 €
Piña caramelizada al horno con helado de caramelo y frutos rojos Oven-caramelized pineapple with caramel ice cream and red berries (5.8.14)	8,00 €
Crep templado con compota de manzana, crema de queso, almendras garrapiñadas y helado de vainilla Warm crêpe with apple compote, cream cheese, caramelized almonds and vanilla ice cream (5.6.8.14)	8,00 €
Tarta de queso y dulce de leche con helado de vainilla Cheesecake with dulce de leche and vanilla ice cream (5.6.8.14)	8,00 €

 **Horno de leña**
Wood-fired oven

Servicio de pan y aceite de oliva Virgen Extra
Bread service with extra virgin olive oil 2,50 €

ALÉRGENOS / ALLERGENS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Altramuces	Cacahuetes	Apio	Crustáceos	Frutos de cáscara	Gluten	Sulfitos	Leche	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Moluscos	Huevo
Lupins	Peanuts	Celery	Crustaceans	Nuts	Gluten	Sulfites	Milk	Mustard	Fish	Sesame	Soy	Mollusk	Egg

*Incluye una guarnición a elegir / Includes a side dish of your choice

MIENÚ, DEL DÍA

Daily Menu

Menú
Menu

22€

(IVA incl.) (VAT incl.)

Terraza
Terrace

24€

De lunes a viernes, en horario de comida. Excepto festivos.
Available Monday to Friday, during lunch hours. Except on bank holidays.

PROMOCIONES

Our promotions

Paella marinera & Copa de cava
Seafood paella & Glass of cava

16€

(IVA incl.) (VAT incl.)

Chocolate con churros
Hot chocolate with churros

8,50€

(IVA incl.) (VAT incl.)



PLATOS A LA CARTA

Carte



ENTRANTES / STARTERS

Tabla de quesos artesanos y embutidos de ternera de Madrid Artisan cheese board and beef cold cuts from Madrid (6.8)	23,00 €
Jamón ibérico (80gr) con pan tostado y tomate rallado Iberian ham (80 g) with toasted bread and grated tomato (6.8)	23,00 €
Croquetas del chef (ud): jamón ibérico o chorizo picante con chutney de tomate Chef's croquettes (unit): Iberian ham with his own slice or spicy chorizo with tomato chutney (6.8.14)	2,50 €
Salmorejo de tomates al horno con burrata y almendra tostada Roasted tomato salmorejo with burrata and toasted almonds (5.6.7.8)	14,00 €
Huevos rotos con gambón al ajillo sobre patatas chips Broken eggs with garlic prawns over crispy potato chips (4.6.14)	18,00 €
Huerta asada al carbón con ventresca y base de salmorejo Charcoal-roasted vegetables with tuna belly and a salmorejo base (6.7.8.10.14)	16,00 €
Callos a la madrileña Madrid-style callos (6.7)	14,00 €
Ensalada de quinoa ecológica y aguacate con vinagreta de fresas y pipas de calabaza Organic quinoa and avocado salad with strawberry vinaigrette and pumpkin seeds (5.6.7)	15,00 €
Ensaladilla con mejillones en escabeche y mayonesa de piparras Oliver salad with pickled mussels and piparra pepper mayonnaise (6.8.10.13.14)	15,00 €

ENTREPANES / SANDWICHES*

Brioche de chipirones crujientes, salsa tártara al pimentón ahumado y rúcula Crispy baby squid brioche, smoked paprika tartar sauce and arugula (6.7.8.13.14)	17,00 €
Mollete de oreja con salsa brava y cebolla morada encurtida Mollete bread with pork ear, brava sauce and pickled red onion (6.7)	14,00 €
Hamburguesa de pollo de corral crujiente con especias morunas, queso gorgonzola, mayonesa de curry y tomates secos Crispy free-range chicken burger with Moorish spices with gorgonzola, curry mayonnaise and sun-dried tomatoes (5.6.7.8.14)	17,00 €
Hamburguesa de vaca madurada a la brasa, panceta confitada, queso de oveja de Miraflores, mayonesa trufada y pera Grilled dry-aged beef burger with confit pork belly, Miraflores sheep's cheese, truffle mayonnaise and pear (5.6.7.8.14)	17,00 €
Croissant roll de carrillera ibérica glaseada, manzana ácida y chalota encurtida Croissant roll with glazed Iberian pork cheek, tart apple and pickled shallots (5.6.7.14)	16,00 €

*Incluye una guarnición a elegir / Includes a side dish of your choice

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Chuleta de ternera blanca a la brasa con chimichurri Charcoal-grilled veal chop with chimichurri	28,00 €
Entraña al carbón Charcoal-grilled skirt steak	17,00 €
Pulpo a la brasa Grilled octopus (13)	27,00 €
Rodaballo a la brasa Charcoal-grilled turbot (10)	28,00 €

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Ensalada de col, manzana y yogur Coleslaw with apple and yogurt (8)	4,00 €
Patatas fritas French fries (6)	4,00 €
Ensalada de hojas verdes Green leaf salad (7.8)	4,00 €
Puré de boniato y berenjena ahumada Sweet potato and smoked eggplant purée	4,00 €

POSTRES / DESSERTS

Copa fresca de frutas de temporada con sorbete de frambuesa Fresh seasonal fruit cup with raspberry sorbet	8,00 €
Piña caramelizada al horno con helado de caramelo y frutos rojos Oven-caramelized pineapple with caramel ice cream and red berries (5.8.14)	8,00 €
Crep templado con compota de manzana, crema de queso, almendras garrapiñadas y helado de vainilla Warm crêpe with apple compote, cream cheese, caramelized almonds and vanilla ice cream (5.6.8.14)	8,00 €
Tarta de queso y dulce de leche con helado de vainilla Cheesecake with dulce de leche and vanilla ice cream (5.6.8.14)	8,00 €

Servicio de pan y aceite de oliva Virgen Extra Bread service with extra virgin olive oil	2,50 €
--	--------

ALÉRGENOS / ALLERGENS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Altramuces	Cacahuetes	Apio	Crustáceos	Frutos de cáscara	Gluten	Sulfitos	Leche	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Moluscos	Huevo
Lupins	Peanuts	Celery	Crustaceans	Nuts	Gluten	Sulfites	Milk	Mustard	Fish	Sesame	Soy	Mollusk	Egg

ESPUMOSOS / SPARKLING

AGUSTÍ TORELLÓ CELLER KRIPTA FRANC

Macabeo, Xarel·lo, Parellada D.O. Cava

Copa

6,50 €

Botella

29,00 €

ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS

Xarel·lo, Parellada, Chardonnay D.O. Cava

36,00 €

MUMM GR CORDON ROUGE

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier A.O.C. Champagne

85,00 €

PERRIER JOUET BLASON ROSÉ

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier A.O.C. Champagne

145,00 €

BLANCOS / WHITES

MANTEL BLANCO

Verdejo D.O. Rueda

Copa

4,50 €

Botella

19,00 €

INURRIETA ORCHIDEA

Sauvignon Blanc D.O Navarra

4,50 €

20,00 €

CUARTO LOTE BLANCO

Malvar D.O. Madrid

4,50 €

22,00 €

LOMA DEL PICÓN

Godello D.O. Bierzo

5,50 €

25,00 €

JOSÉ PARIENTE

Verdejo D.O Rueda

5,50 €

28,00 €

EIDOS DE PADRIÑÁN

Albariño D.O.Rías Baixas

29,00 €

PACO Y LOLA

Albariño D.O. Rías Baixas

32,00 €

GODEVAL

Godello D.O. Valdeorras

35,00 €

RAMÓN DO CASAR

Treixadura D.O. Ribeiro

36,00 €

ROSADOS / ROSÉ

INURRIETA MEDIODÍA

Garnacha D.O. Navarra

Copa

4,50 €

Botella

18,00 €

BENDITA FRESCURA

Garnacha D.O. Cebreros

29,50 €

VINOS

Wines

TINTOS / RED	Copa	Botella
D'ORIO GARNACHA CEPAS VIEJAS Garnacha D.O. Madrid	5,50 €	19,00 €
LAS LETRAS CRIANZA Tempranillo, Merlot D.O. Madrid		23,00 €
CANTOS VALPIEDRA Tempranillo D.O. Ca Rioja	5,50 €	24,00 €
NEXUS ONE Tempranillo D.O. Ribera Del Duero		25,00 €
CAIR CUVÉE Tempranillo, Merlot D.O. Ribera Del Duero	5,50 €	27,00 €
ROMÁNICO Tinta de Toro D.O. Toro		28,00 €
REGINA VIARUM Mencia D.O. Ribeira Sacra		32,00 €
ARRABAL DEL CONJURO Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot D.O Madrid		35,00 €
NITA Garnacha, Samsó, Cabernet Sauvignon, Syrah D.O. Priorat		36,00 €
CAIR SELECCIÓN AGUILERA Tempranillo D.O. Ribera Del Duero		38,00 €
ÁNGELES DE AMAREN Tempranillo, Graciano D.O.Ca. Rioja		39,00 €
PASOS DE SAN MARTÍN Garnacha D.O. Navarra		39,00 €
LICINIA Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo D.O. Madrid		46,00 €
EL SEQUÉ Monastrell D.O. Alicante		48,00 €
TIERRA FIDEL Graciano, Garnacha D.O.Ca Rioja		59,00 €



ESPUMOSOS / SPARKLING Copa Botella

AGUSTÍ TORELLÓ CELLER KRIPTA FRANC 6,50 € 29,00 €

Macabeo, Xarel·lo, Parellada D.O. Cava

ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS 36,00 €

Xarel·lo, Parellada, Chardonnay D.O. Cava

MUMM GR CORDON ROUGE 85,00 €

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
A.O.C. Champagne

PERRIER JOUET BLASON ROSÉ 145,00 €

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
A.O.C. Champagne

BLANCOS / WHITES Copa Botella

MANTEL BLANCO 4,50 € 19,00 €

Verdejo D.O. Rueda

INURRIETA ORCHIDEA 4,50 € 20,00 €

Sauvignon Blanc D.O Navarra

CUARTO LOTE BLANCO 4,50 € 22,00 €

Malvar D.O. Madrid

LOMA DEL PICÓN 5,50 € 25,00 €

Godello D.O. Bierzo

JOSÉ PARIENTE 5,50 € 28,00 €

Verdejo D.O Rueda

EIDOS DE PADRIÑÁN 29,00 €

Albariño D.O.Rías Baixas

PACO Y LOLA 32,00 €

Albariño D.O. Rías Baixas

GODEVAL 35,00 €

Godello D.O. Valdeorras

RAMÓN DO CASAR 36,00 €

Treixadura D.O. Ribeiro

ROSADOS / ROSÉ Copa Botella

INURRIETA MEDIODÍA 4,50 € 18,00 €

Garnacha D.O. Navarra

BENDITA FRESCURA 29,50 €

Garnacha D.O. Cebreiros

TINTOS / RED	Copa	Botella
D'ORIO GARNACHA CEPAS VIEJAS Garnacha D.O. Madrid	5,50 €	19,00 €
LAS LETRAS CRIANZA Tempranillo, Merlot D.O. Madrid		23,00 €
CANTOS VALPIEDRA Tempranillo D.O. Ca Rioja	5,50 €	24,00 €
NEXUS ONE Tempranillo D.O. Ribera Del Duero		25,00 €
CAIR CUVÉE Tempranillo, Merlot D.O. Ribera Del Duero	5,50 €	27,00 €
ROMÁNICO Tinta de Toro D.O. Toro		28,00 €
REGINA VIARUM Mencia D.O. Ribeira Sacra		32,00 €
ARRABAL DEL CONJURO Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot D.O Madrid		35,00 €
NITA Garnacha, Samsó, Cabernet Sauvignon, Syrah D.O. Priorat		36,00 €
CAIR SELECCIÓN AGUILERA Tempranillo D.O. Ribera Del Duero		38,00 €
ÁNGELES DE AMAREN Tempranillo, Graciano D.O.Ca. Rioja		39,00 €
PASOS DE SAN MARTÍN Garnacha D.O. Navarra		39,00 €
LICINIA Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo D.O. Madrid		46,00 €
EL SEQUÉ Monastrell D.O. Alicante		48,00 €
TIERRA FIDEL Graciano, Garnacha D.O.Ca Rioja		59,00 €