

PARA COMENZAR / TO START

Tabla de quesos de San Martín de la Vega y selección de embutidos de ternera de Madrid / San Martín de la Vega cheese board and Madrid beef charcuterie selection (5.6.8)	26,00 €
Jamón ibérico 100% / 100% Ibérico ham (6)	29,00 €
Croquetas de la abuela (ud): jamón ibérico o gambón / Grandmother's croquettes (unit): Ibérico pork shoulder or king prawn (4.6.8.14)	2,50 €
Nuestra versión de las bravas: patatas hojaldradas, espuma de mayonesa brava y alioli de ajo negro / Our take on patatas bravas: layered potatoes, brava mayonnaise foam and black garlic alioli (6.14)	12,00 €
Crema trufada de boletus con huevo poché, pan crujiente y crema fresca (de temporada) / Truffled boletus mushroom cream with poached egg, crispbread and crème fraîche (seasonal) (6.8.14)	14,00 €
Carpaccio de remolacha asada a la sal, yogur griego, queso de oveja y granada (de temporada) / Salt-roasted beetroot carpaccio with Greek yoghurt, sheep's cheese and pomegranate (seasonal) (8)	12,00 €
Ensaladilla con gamba de cristal crujiente / Spanish potato salad with crispy glass shrimp (4.10.14)	14,00 €
Alcachofa a la brasa con foie micuit rallado y parmesano (de temporada) / Chargrilled artichoke with grated foie gras mi-cuit and Parmesan (seasonal) (8)	8,00 €
Callos a la madrileña / Madrid-style callos (6)	15,00 €
Huevos rotos, los clásicos, con paleta ibérica / Classic broken eggs with Ibérico shoulder ham (6.14)	18,00 €

PRINCIPALES / MAIN COURSES

 Presa de vaca a la brasa / Charcoal-grilled beef shoulder	27,00 €
 Secreto ibérico / Ibérico pork secreto	27,00 €
Lomo de lubina con mojo verde y verdura / Sea bass fillet with green mojo sauce and vegetables (10)	30,00 €
 Pata de pulpo a la brasa / Charcoal-grilled octopus tentacle (13)	28,00 €
 Nuestro pepito de ternera en mollete tostado, con entrecot madurado, mantequilla ahumada, cebolla al Jerez y mostaza de Dijon / Our beef sandwich on a toasted mollete, with aged ribeye, smoked butter, sherry onions and Dijon mustard (6.7.8.9)	19,00 €

GUARNICIONES / SIDE DISHES

 Coliflor asada con salsa kimchi (de temporada) / Roasted cauliflower with kimchi sauce (seasonal) (10.12)	4,00 €
Ensalada de hojas verdes con mézclum, tomate y pepino / Green leaf salad with mixed leaves, tomato and cucumber	4,00 €
Patatas fritas caseras con piel / Homemade skin-on chips (6)	4,00 €
Brócoli salteado con ajo y almendras tostadas / Sautéed broccoli with garlic and toasted almonds (5)	4,00 €

POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso y pistacho con helado de vainilla / Pistachio cheesecake with vanilla ice cream (5.6.8.14)	8,00 €
Bizcocho intenso de cacao y azúcar moscovado, gel de chocolate y lima kaffir, con helado de vainilla (de temporada) / Rich cocoa and muscovado sugar sponge with chocolate and kaffir lime gel, served with vanilla ice cream (seasonal) (5.6.7.8.14)	8,00 €
Cremoso de yogur y chocolate blanco con crujiente de almendra y maracuyá / Creamy yoghurt and white chocolate with crunchy almonds and passion fruit (5.7.8)	8,00 €
Torrija caramelizada con compota de ciruelas, helado de vainilla y ralladura de lima / Caramelised torrija with plum compote, vanilla ice cream and lime zest (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

Potaje de garbanzos con callos / Chickpeas with tripe stew (6)

Sopa de cocido con fideos / Stew soup with noodles (6)

Patatas guisadas con costilla de ternera / Stew potatoes with veal rib (7)

Mix de croquetas surtidas (jamón, chorizo picante y gambón) / Croquettes mix (ham, spicy sausage and king prawn) (4.6.8.14)

POSTRES / DESSERTS

Bizcocho de cacao y moscovado con helado / Cocoa and muscovado biscuit with ice-cream (5.6.8.14)

Tarta de choco blanco con pistacho y helado / White choco and pistachio cake with ice-cream (5.6.8.14)

Torrija caramelizada con helado / Caramelized french toast with ice-cream (5.6.8.14)

Tarta de zanahoria con frosting de queso y helado / Carrot with cheese frosting cake with ice-cream (5.6.8.14)

SEGUNDOS / MAINCOURSE

Pulpito a la brasa sobre puré de boniato cremoso [supl.+3€] / Grilled octopus over creamy sweet potato cream-soup [suppl.+3€] (8.13)

Cucurucho de langostinos cocidos con mahonesa de ajo negro / Paper cone of cooked prawns with black garlic mayonnaise (4.8.14)

Ragout de cerdo con puré de patata trufado / Pork ragout with truffled potato cream-soup (7.8.14)

Wok de pollo thai con edamames / Thai chicken wo with edamame (2.5.6.12)

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

Horario: de 13:00 h a 22:30 h
Opening hours: 1:00 pm to 10:30 pm

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