PLATOS A *Carte* LA CARTA

Horno de leña
Wood-fired oven

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

Judías pintas con calabaza asada, setas y romero / Red beans with roasted pumpkin, mushrooms and rosemary

Pastel de lombarda, queso azul, uvas pasas y nueces con mahonesa de mostaza y miel / Red cabbage cake with blue cheese, raisins and walnuts served with honey mustard mayonnaise (5.6.8.9.14)

Sopa marinera con fideos / Seafood noodle soup (4.6.10.13)

Crema de puerro y pera con pipas de calabaza / Leek and pear soup with pumpkin seeds (5.8)

POSTRES / DESSERTS

Sorbete de limón al cava / Lemon sorbet in cava taste (7)

Arroz con leche / Rice pudding (8)

Strudelle de kaki con helado / Kaki and cream strudel with ice-cream (5.6.8.14)

Tarta de zanahoria y yogurt griego con helado / Carrot cake with greek yoghurt (5.6.8.14)

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Rulo de pollo relleno de crema de queso y espinacas con salsa de mostaza y puré de boniato / Chicken roulade stuffed with cream cheese and spinach, served with mustard sauce and sweet potato purée (5.6.8.9)

Ragout de pavo con verduritas y castañas y arroz basmati / Turkey ragout with mixed vegetables and chestnuts, served with basmati rice (7)

Buñuelos de bacalao con salsa de piquillo / Salt cod fritters with piquillo pepper sauce (5.6.8.10.14)

Merluza en salsa verde con almejas y gambón [supl. +3€] / Hake in green sauce with clams and king prawn [suppl. +3€] (4.5.6.7.10)

Menú Menu **22€** | **Terraza** Terrace **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 hoildays.

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 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 *Carte* LA CARTA

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 €

Horno de leña
Wood-fired oven

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

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 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

MENÚ DEL DÍA
Daily Menu

Menú
Menu

22€

Terraza
Terrace

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.

PROMOCIONES
Our promotions

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

17€

(IVA incl.) (VAT incl.)

Chocolate con churros
Hot chocolate with churros

8,50€

(IVA incl.) (VAT incl.)

PLATOS A *Carte* LA CARTA

PARA COMENZAR / TO START

Tabla de quesos de San Martín de la Vega y selección de embutidos de ternera de Madrid 23,00 €
San Martín de la Vega cheese board and Madrid beef charcuterie selection (5.6.8)

Jamón ibérico 100% 23,00 €
100% Ibérico ham (6)

Croquetas de la abuela (ud): jamón ibérico o gambón 2,50 €
Grandmother's croquettes (unit): Ibérico pork shoulder or king prawn (4.6.8.14)

Nuestra versión de las bravas: patatas hojaldradas, espuma de mayonesa brava y alioli de ajo negro 14,00 €
Our take on patatas bravas: layered potatoes, brava mayonnaise foam and black garlic alioli (6.14)

Crema trufada de boletus con huevo poché, pan crujiente y crema fresca (de temporada) 18,00 €
Truffled boletus mushroom cream with poached egg, crispbread and crème fraîche (seasonal) (6.8.14)

Carpaccio de remolacha asada a la sal, yogur griego, queso de oveja y granada (de temporada) 16,00 €
Salt-roasted beetroot carpaccio with Greek yoghurt, sheep's cheese and pomegranate (seasonal) (8)

Ensaladilla con gamba de cristal crujiente 14,00 €
Spanish potato salad with crispy glass shrimp (4.10.14)

Alcachofa a la brasa con foie micuit rallado y parmesano (de temporada) 15,00 €
Chargrilled artichoke with grated foie gras mi-cuit and Parmesan (seasonal) (8)

Callos a la madrileña 15,00 €
Madrid-style callos (6)

Huevos rotos, los clásicos, con paleta ibérica 18,00 €
Classic broken eggs with Ibérico shoulder ham (6.14)

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Presa de vaca a la brasa 27,00 €
Charcoal-grilled beef shoulder

Secreto ibérico 27,00 €
Ibérico pork secreto

Lomo de lubina con mojo verde y verdura 30,00 €
Sea bass fillet with green mojo sauce and vegetables (10)

Pata de pulpo a la brasa 28,00 €
Charcoal-grilled octopus tentacle (13)

Nuestro pepito de ternera en mollete tostado, con entrecot madurado, mantequilla ahumada, cebolla al Jerez y mostaza de Dijon 19,00 €
Our beef sandwich on a toasted mollete, with aged ribeye, smoked butter, sherry onions and Dijon mustard (6.7.8.9)

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Coliflor asada con salsa kimchi (de temporada) 4,00 €
Roasted cauliflower with kimchi sauce (seasonal) (10.12)

Ensalada de hojas verdes con mézclum, tomate y pepino 4,00 €
Green leaf salad with mixed leaves, tomato and cucumber

Patatas fritas caseras con piel 4,00 €
Homemade skin-on chips (6)

Brócoli salteado con ajo y almendras tostadas 4,00 €
Sautéed broccoli with garlic and toasted almonds (5)

POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso y pistacho con helado de vainilla 8,00 €
Pistachio cheesecake with vanilla ice cream (5.6.8.14)

Bizcocho intenso de cacao y azúcar moscovado, gel de chocolate y lima kaffir, con helado de vainilla (de temporada) 8,00 €
Rich cocoa and muscovado sugar sponge with chocolate and kaffir lime gel, served with vanilla ice cream (seasonal) (5.6.7.8.14)

Cremoso de yogur y chocolate blanco con crujiente de almendra y maracuyá 8,00 €
Creamy yoghurt and white chocolate with crunchy almonds and passion fruit (5.7.8)

Torrija caramelizada con compota de ciruelas, helado de vainilla y ralladura de lima 8,00 €
Caramelised torrija with plum compote, vanilla ice cream and lime zest (6.8.14)

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

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 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

VINOS
Wines

ESPUMOSOS / SPARKLING	Copa	Botella
AGUSTÍ TORELLÓ CELLER KRIPTA FRANC Macabeo, Xarel·lo, Parellada D.O. Cava	6,50 €	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	Copa	Botella
MANTEL BLANCO Verdejo D.O. Rueda	4,50 €	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	Copa	Botella
INURRIETA MEDIODÍA Garnacha D.O. Navarra	4,50 €	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 Mencía 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 €

VINOS *Wines*

ESPUMOSOS / SPARKLING	Copa	Botella
AGUSTÍ TORELLÓ CELLER KRIPTA FRANC Macabeo, Xarel·lo, Parellada D.O. Cava	6,50 €	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	Copa	Botella
MANTEL BLANCO Verdejo D.O. Rueda	4,50 €	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	Copa	Botella
INURRIETA MEDIODÍA Garnacha D.O. Navarra	4,50 €	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 Mencía 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 €