


## ENTRANTES / STARTERS

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

## ENTREPANES / SANDWICHES\*

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

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

## GUARNICIONES / SIDE DISHES

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

Tagliatelle al pesto con cherrys salteados / Tagliatelle in pesto taste sauteed with cherry tomatoes (5.6.7.14)

Gazpacho con garbanzos crujientes especiados al horno / Gazpacho with baked spicy crispy chickpeas (5.6.7.8)

Ajo blanco con uvas osmotizadas y salmón ahumado / White garlic with osmotized grapes and smoked salmon (5.6.7.10)

Ensalada de pimientos asados y berenjena con anchoa / Roast peppers with eggplant with anchovy salad (7.10)

### POSTRES / DESSERTS

Tiramisú / Tiramisu (5.6.8.14)

Banana asada con helado / Roast banana with ice-cream (5.8)

Cre moso de yogur y chocolate con sorbete de frambuesa / Yogurt and chocolate creamy with raspberry sorbet (5.7.8)

Tarta de la abuela con helado / Grandma cake with ice-cream (5.6.7.8.14)

### SEGUNDOS / MAINCOURSE

Carrilleras de cerdo en salsa con puré de boniato / Pork cheeks in sauce with sweet potato cream-soup (5.6.7.8)

Milanesa de ternera con pimientos de Padrón / Veal breaded steak with Padrón peppers (5.6.14)

Pulpito a la brasa con crema de patata trufada [supl. +3€] / Grilled octopus with truffled potato cream-soup [suppl. +3€] (5.8.13.14)

Poke de salmón / Salmon poke (5.6.7.10.11.12)

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

## 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