

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

- Salmorejo con burrata y almendra tostada / Salmorejo with burrata and roasted almond (5.6.7.8)
- Ensalada de aguacate y quinoa con vinagreta de pipas de calabaza / Avocado and quinoa salad with pumpkin seeds vinaigrette (5.7)
- Pasta negra con mejillones y gambas de cristal / Black pasta with mussels and glass shrimps (4.5.6.7.8.14)
- Ensaladilla con mayonesa de piparras y mejillón en escabeche / Potatoes salad with green peppers mayonnaise and marinade mussels (7.8.10.13.14)

POSTRES / DESSERTS

- Tarta de queso y dulce de leche con helado / Cheese and sweet milk cake with ice-cream (5.6.8.14)
- Quesada pasiega con helado / Pasiegos valleys cheesecake with ice-cream (5.6.8.14)
- Strudelle de manzana y crema con helado / Apple and cream strudel with ice-cream (5.6.8.14)
- Torrija caramelizada con helado / Caramelized french toast with ice-cream (5.6.8.14)

SEGUNDOS / MAINCOURSE

- Pimientos rellenos de merluza en salsa verde / Peppers stuffed with hake in green sauce (6.7.8.10.14)
- Pulpo a la brasa con parmentier trufada [supl. +3€] / Grilled octopus with truffled parmentier [supl. +3€] (5.8.13.14)
- Hamburguesa de ternera y panceta confitada con queso de km 0 / Veal and confited pork belly burger with proximity cheese (5.6.7.8)
- Brocheta de pollo especiada a las brasas con champiñones salteados / Spicy chicken skewer in embers taste with sauteed mushrooms (5)

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	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