


## 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 cordobés, emulsión de huevo cocido y AOVE con jamón crujiente / Cordoban salmorejo, served with a boiled egg and extra virgin olive oil emulsion, topped with crispy cured ham (5.6.7.8.14)

Pimientos rellenos de bacalao con kale frito y salsa americana / Cod-stuffed peppers, with fried kale and American-style sauce (4.5.6.7.8.10.13.14)

Ensalada de quinoa y edamame, fresas con vinagreta de miel / Quinoa and edamame salad with strawberries and a honey vinaigrette (5.6.7)

Trigueros a la brasa con salsa holandesa y paleta ibérica / Grilled green asparagus, served with Hollandaise sauce and Iberian cured ham (6.8.14)

### POSTRES / DESSERTS

Coulant de chocolate con leche casero y helado / Lava cake served with ice cream (2.5.6.7.8.14)

Bizcocho de almendras y cremoso de mascarpone / Almond sponge cake with mascarpone cream (5.6.7.8.14)

Flan de queso brie con puré de membrillo y crumble de nuez / Brie cheese flan with quince purée and walnut crumble (5.6.7.8.14)

Torrija caramelizada con helado / Torrija served with ice cream (5.6.7.8.14)

### SEGUNDOS / MAINCOURSE

Sepia al carbón, cebolla trufada y bacon, ajada de cilantro y perejil / Charcoal-grilled cuttlefish, with truffled onion and bacon served with a cilantro and parsley garlic dressing (5.7.13)

Filetes de gallineta con pico de gallo y mango / Red scorpionfish fillets served with pico de gallo and mango (5.6.14)

Carrillera de ternera a la pimienta negra, patatas baby al romero [supl. +3€] / Beef cheek in black pepper sauce with rosemary baby potatoes [suppl. +3€] (5.6.7)

Lagarto ibérico a la parrilla, puré de patata y emulsión de chimichurri / Grilled Iberian pork served with mashed potatoes and a chimichurri (5.6.7)

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

### ALÉRGICOS / 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