


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

- Quiche de morcilla y piquillos / Black pudding and piquillo pepper quiche (5.6.8.14)
- Salmorejo con burrata y almendra fileteada / Salmorejo with burrata and sliced almonds (5.6.7.8)
- Ensaladilla con langostino del mediterráneo crujiente / Russian salad with crispy Mediterranean prawns (4.5.6.8.10.14)
- Paella marinera / Sea food paella (4.10.13)

POSTRES / DESSERTS

- Flan de café con crema chantilly / Coffee flan with chantilly cream (5.8.14)
- Arroz con leche de coco caramelizado / Caramelized coconut rice pudding (5.8)
- Cremoso de chocolate con helado / Chocolate cream dessert with ice cream (5.7.8.14)
- Strudelle de manzana y crema con helado / Apple strudel with custard cream and ice cream (5.6.8.14)

SEGUNDOS / MAINCOURSE

- Carrillera de ternera estofada al toque de soja, puré de boniato y remolacha encurtida / Braised beef cheek with soy sauce, sweet potato purée and pickled beetroots (5.6.7.8)
- Pollo al curry con arroz jazmín y acelgas rojas salteadas / Chicken curry with jasmine rice and sautéed red chard (5.6.8)
- Tagliatelle con salsa de setas trufadas / Tagliatelle with truffled mushroom sauce (5.6.8.14)
- Lubina a la brasa con pak choi salteado, mahonesa de alcaparras, jamón crujiente y eneldo [supl. +3€] / Grilled sea bass with sautéed pak choi, caper mayonnaise, crispy ham and dill [suppl. +3€] (7.8.10)

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
Altramuzes 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 LA CARTA



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 €

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 €

 **Horno de leña**
Wood-fired oven

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

ALÉRGENOS / ALLERGENS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Altramucos	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

*Incluye una guarnición a elegir / Includes a side dish of your choice

MIENÚ, DEL DIA

Daily Menu

Menú
Menu

22€

(IVA incl.) (VAT incl.)

Terraza
Terrace

24€

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

16€

(IVA incl.) (VAT incl.)

Chocolate con churros
Hot chocolate with churros

8,50€

(IVA incl.) (VAT incl.)



PLATOS A LA CARTA

Carte



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 €
--	--------

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

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. Cebreiros		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 Mencia 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 €



ESPUMOSOS / SPARKLING Copa Botella

AGUSTÍ TORELLÓ CELLER KRIPTA FRANC 6,50 € 29,00 €

Macabeo, Xarel·lo, Parellada D.O. Cava

ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS 36,00 €

Xarel·lo, Parellada, Chardonnay D.O. Cava

MUMM GR CORDON ROUGE 85,00 €

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
A.O.C. Champagne

PERRIER JOUET BLASON ROSÉ 145,00 €

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
A.O.C. Champagne

BLANCOS / WHITES Copa Botella

MANTEL BLANCO 4,50 € 19,00 €

Verdejo D.O. Rueda

INURRIETA ORCHIDEA 4,50 € 20,00 €

Sauvignon Blanc D.O Navarra

CUARTO LOTE BLANCO 4,50 € 22,00 €

Malvar D.O. Madrid

LOMA DEL PICÓN 5,50 € 25,00 €

Godello D.O. Bierzo

JOSÉ PARIENTE 5,50 € 28,00 €

Verdejo D.O Rueda

EIDOS DE PADRIÑÁN 29,00 €

Albariño D.O. Rías Baixas

PACO Y LOLA 32,00 €

Albariño D.O. Rías Baixas

GODEVAL 35,00 €

Godello D.O. Valdeorras

RAMÓN DO CASAR 36,00 €

Treixadura D.O. Ribeiro

ROSADOS / ROSÉ Copa Botella

INURRIETA MEDIODÍA 4,50 € 18,00 €

Garnacha D.O. Navarra

BENDITA FRESCURA 29,50 €

Garnacha D.O. Cebreiros

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 Mencia 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 €