

◆ Chacinas de La Muñoza – EL TEMPLO IBÉRICO ◆



Abanico de Bellotas – España en tus manos Acorn-Fed Iberian Selection – Spain in Your Hands	39,90 €
Degustación de Jamones Ibéricos – El corazón del sabor español Tasting of Iberian Hams – The Heart of Spanish Flavor	25,90 €
Jamón de Bellota 100% Ibérico – Auténtico Pata Negra 100% Acorn-Fed Iberian Ham – Authentic Pata Negra	33,80 €
Jamón de Bellota Ibérico 75% – Sabor Intenso 75% Acorn-Fed Iberian Ham – Intense Flavor	29,90 €
Jamón de Cebo de Campo Ibérico 75% – Tradición y Sabor 75% Iberian “Cebo de Campo” Ham – Tradition & Flavor	22,90 €
Lomo de Bellota Ibérico – Curado en Bodega Iberian Acorn-Fed Loin – Cellar Cured	21,90 €
Tabla Gourmet Ibérica – Jamón de Campo y Queso Artesanal Iberian Gourmet Board – Field Ham & Artisan Cheese	19,85 €
Tabla de Bellotas – Jamón Ibérico de Bellota y Queso Añejo Acorn Board – Iberian Ham & Aged Cheese	23,90 €
Quesos y Besos – Selección para Cheese Lovers Cheeses & Kisses – Selection for Cheese Lovers	20,90 €
Queso Zamorano Semicurado Semi-Cured Zamorano Cheese	13,90 €
Queso Curado Selección Aged Cured Cheese – Selection	15,90 €
Carpaccio de Cecina – León en tu Paladar Cecina Carpaccio – León on Your Palate	18,90 €

Tenemos pan y cerveza
sin gluten.
We have gluten-free
bread and beer.



Trabajamos con productos
y proveedores de proximidad.
We work with local products
and suppliers.



Trabajamos por una hostelería
sostenible.
We work for sustainable
hospitality.



TENEMOS A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE LA INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN ESTABLECE EL REGLAMENTO 1169/2001 Y EL REAL DECRETO 126/2015.
PRECIOS CON IVA INCLUIDO. **HORARIO DE COCINA:** DE MARTES A JUEVES HASTA LAS 23.00 H - VIERNES Y SÁBADOS HASTA LAS 00.00 H. - DOMINGOS HASTA LAS 16.00 H.

WE HAVE ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE TO THE CUSTOMER AS ESTABLISHED BY REGULATION 1169/2001 AND ROYAL DECREE 126/2015.
PRICES WITH VAT INCLUDED. **KITCHEN HOURS:** TUESDAY TO THURSDAY UNTIL 11:00 PM - FRIDAYS AND SATURDAYS UNTIL 12:00 AM - SUNDAYS UNTIL 4:00 PM.



Causa Limeña en Milhoja de Atún Peruvian Causa – Tuna Millefeuille	13,90 €
Chistorra a la Plancha – Bien Roja (Navarra) Grilled Chistorra Sausage – Navarra Style	14,90 €
Croquetas de Jamón Ibérico – Las Famosas Iberian Ham Croquettes – Our Famous Ones	9,90 €
Croquetas Atocha – Bacon & Parmesano Atocha Croquettes – Bacon & Parmesan	9,90 €
Croquetas de Cecina de León León Cecina Croquettes	9,90 €
Pad Thai Ibérico – Secreto y Wok de Verduras Iberian Pad Thai – Pork Secreto & Vegetable Wok	16,50 €
Huevos Rotos con Ibérico y Patata Panadera Broken Eggs with Iberian Ham & Rustic Potatoes	20,50 €
Calamares Crujientes con Alioli de Lima (Andalucía) Crispy Squid with Lime Aioli (Andalusia)	20,00 €
Ensalada fresca con espinacas, aguacate y burratina con toque de crispy de bacon o cebolla. Fresh Salad with Spinach, Avocado & Burrata with Crispy Bacon or Onion	18,90 €
Berenjena en tempura con miel de caña y sesamo Crispy Tempura Eggplant with Cane Honey & Sesame	14,90 €
Anchoas del norte y tomate de la huerta Anchovies and garden tomatoes	20,90 €

Tenemos pan y cerveza
sin gluten.
We have gluten-free
bread and beer.



Trabajamos con productos
y proveedores de proximidad.
We work with local products
and suppliers.



Trabajamos por una hostelería
sostenible.
We work for sustainable
hospitality.



◆ PLATOS CASEROS que merecen un monumento ◆



Cocido madrileño tradicional, en un vuelco Traditional Madrid Stew "Cocido Madrileño", served in one pot	18,90 €
Arroz caldoso casero con costillas y magro de cerdo Homemade Soupy Rice with Ribs and Lean Pork	16,85 €
Lentejas caviar con curry thai rojo y verduritas frescas (100% vegano) Caviar Lentils with Red Thai Curry & Fresh Vegetables (100% Vegan)	15,00 €
Callos a la madrileña originales, receta de la abuela Original Madrid-Style Tripe Stew, Grandma's Recipe	22,90 €
Arroz meloso de chipirones Creamy rice with baby squid	16,85 €

◆ Carnes, de CUCHILLO y tenedor ◆



Solomillo de cerdo glaseado con naranja y jengibre Pork Tenderloin Glazed with Orange & Ginger	22,90 €
Carrilleras de cerdo al vino tinto con puré de patata Braised Pork Cheeks in Red Wine with Mashed Potatoes	25,90 €
Entrecot con pimientos asados Ribeye Steak with Roasted Peppers	29,85 €
Burger de buey con pan brioche Beef Burger with Brioche Bun	21,90 €
Rabo de toro estofado con patatas – de lo mejor de nuestra gastronomía Oxtail Stew with Potatoes – One of the Jewels of Our Cuisine	25,90 €

Tenemos pan y cerveza
sin gluten.
We have gluten-free
bread and beer.



Trabajamos con productos
y proveedores de proximidad.
We work with local products
and suppliers.



Trabajamos por una hostelería
sostenible.
We work for sustainable
hospitality.



Pescados *de nuestras costas*

Tartar de salmón noruego con aguacate y salsa de soja Norwegian Salmon Tartare with Avocado & Soy Sauce	16,90 €
Bacalao a baja temperatura sobre pisto manchego casero Low-Temperature Cod on Homemade Manchego Ratatouille	21,90 €
Corvina a baja temperatura con crema de ají amarillo peruano Sea Bass Cooked at Low Temperature with Peruvian Yellow Chili Cream	25,80 €


Pide tu pescado a la plancha, sin salsa ni rebozados.
 Order your fish grilled, without sauce or batter.



Guarniciones



Chips caseras cortadas a mano Hand-Cut Homemade Chips	5,80 €
Ensalada fresca de hojas verdes y cebolla dulce Fresh Green Salad with Sweet Onion	5,85 €
Boniato asado con miel y lima Roasted sweet potato with honey and lime	6,10 €

Tenemos pan y cerveza
 sin gluten.
 We have gluten-free
 bread and beer.



Trabajamos con productos
 y proveedores de proximidad.
 We work with local products
 and suppliers.



Trabajamos por una hostelería
 sostenible.
 We work for sustainable
 hospitality.



TENEMOS A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE LA INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN ESTABLECE EL REGLAMENTO 1169/2001 Y EL REAL DECRETO 126/2015. PRECIOS CON IVA INCLUIDO. **HORARIO DE COCINA:** DE MARTES A JUEVES HASTA LAS 23.00 H - VIERNES Y SÁBADOS HASTA LAS 00.00 H. - DOMINGOS HASTA LAS 16.00 H.

WE HAVE ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE TO THE CUSTOMER AS ESTABLISHED BY REGULATION 1169/2001 AND ROYAL DECREE 126/2015. PRICES WITH VAT INCLUDED. **KITCHEN HOURS:** TUESDAY TO THURSDAY UNTIL 11:00 PM - FRIDAYS AND SATURDAYS UNTIL 12:00 AM - SUNDAYS UNTIL 4:00 PM.


Buen final: LOS POSTRES CASEROS


Torrija Brioche con Helado de Vainilla Brioche French Toast with Vanilla Ice Cream	8,50 €
Coulant de Chocolate Negro con Helado Dark Chocolate Coulant with Ice Cream	8,50 €
Sorbete de Limón al Cava Lemon Sorbet with Cava	7,00 €
Tarta de Queso Semifluida – Casera 100% Homemade Semi-Fluid Cheesecake	8,50 €
Selección de Fruta Natural de Temporada Seasonal Fresh Fruit Selection	4,90 €
Queso Curado y Semicurado con Membrillo Cured & Semi-Cured Cheese with Quince Paste	6,90 €
Copa de Helado de Vainilla, Chocolate o Turrón Vanilla, Chocolate or Nougat Ice Cream Cup	5,00 €

Tenemos pan y cerveza
sin gluten.
We have gluten-free
bread and beer.



Trabajamos con productos
y proveedores de proximidad.
We work with local products
and suppliers.



Trabajamos por una hostelería
sostenible.
We work for sustainable
hospitality.



TENEMOS A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE LA INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS SEGÚN ESTABLECE EL REGLAMENTO 1169/2001 Y EL REAL DECRETO 126/2015.
PRECIOS CON IVA INCLUIDO. **HORARIO DE COCINA:** DE MARTES A JUEVES HASTA LAS 23.00 H - VIERNES Y SÁBADOS HASTA LAS 00.00 H. - DOMINGOS HASTA LAS 16.00 H.

WE HAVE ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE TO THE CUSTOMER AS ESTABLISHED BY REGULATION 1169/2001 AND ROYAL DECREE 126/2015.
PRICES WITH VAT INCLUDED. **KITCHEN HOURS:** TUESDAY TO THURSDAY UNTIL 11:00 PM - FRIDAYS AND SATURDAYS UNTIL 12:00 AM - SUNDAYS UNTIL 4:00 PM.