



## ALBOROQUE

Aperitivo

\*\*\*\*\*

Sardinas asadas con melón y cerezas

\*\*\*\*\*

Lomitos y fiambre de conejo Camporreal con praliné de pipas

\*\*\*\*\*

Los cítricos  
Nuestras golosinas



## ARCE

Cardo y borraja sobre crema de calabacín al aroma de jamón  
o  
Lentejas con faisán

\*\*\*\*\*

Skrey al gratén de mostaza  
o  
Rabo de toro fácil de comer

\*\*\*\*\*

Galantita de frutas con salsa de chocolate  
o  
Torrija a la plancha con crema de vainilla



## ASADOR MADRILEÑO (Sólo cenas)

Chipironcitos plancha al ajillo  
o  
Ensaladilla rusa  
o  
Patatas con huevos al estilo Casa Lucio  
\*\*\*\*\*

Medallones de solomillo de vacuno

O

Chuletitas de cordero lechal

O

Merluza de pincho albardada

\*\*\*\*\*

Crema de yogur con virutas de chocolate



**BALZAC**

Sardinas marinadas sobre compota de berenjena y tomate a la provenzal

O

Crema de purrusalda con picatostes de bacalao

\*\*\*\*\*

Magret de pato con salsa de mostaza vieja y endivias braseadas

O

Skrei relleno de verduras, salsa de tinta y pan de pizza

\*\*\*\*\*

Leche frita con naranja confitada y sorbete de mandarina



**BELLA LOLA**

Espárragos trigueros en tempura con teriyaki, ali oli ligero y sésamo

O

Ensalada de ventresca con vinagreta de mostaza y miel con pulpa de tomate raff

\*\*\*\*\*

Lomo de buey a la sal con papitas y mojos canarios

O

Merluza en tempura de pimentón con pisto dulzón

\*\*\*\*\*

Natillas ligeras con migas de chocolate



## **BOCCONDIVINO**

M'pepata di cozze  
Mejillones con pimienta negra y su caldito con picatostes

O

Il bollito in insalata, al nord del Po  
Ensalada de cocido al estilo ...padano

O

Moscardini in umido  
Pulpos guisados con tomate y verduritas. Picantitos

\*\*\*\*\*

Malloreddus con fonduta di pecorino sardo e tartufo nero  
Pasta corta de Cerdeña con queso de oveja y trufa negra

O

Risotto allo zafferano con ragù di seppie. I colori marchesiani  
Arroz con azafrán y sepia en su tinta

O

L'anatra longobarda, in cassoeula  
Pato guisado con berza

\*\*\*\*\*

Dulcis in fundo  
Tarta de chocolate



**GRUPO BOGDO**

**(Cenas de domingo a jueves y comidas sábados y domingos)**

Saquitos de queso con puerro caramelizado

O

Raviolis de bogavante con reducción de crema de azafrán

\*\*\*\*\*

Tartar de gambas y aguacate con mahonesa de wasaby y chips de buka

O

Lomo bajo de buey, patatas revueltas y jugo de vino rojo

\*\*\*\*\*

Carpaccio de mango y piña con mousse de dulce de leche y virutas de chocolate blanco

# CAFÉ DE ORIENTE

MADRID

Lasaña caramelizada de foie y esturión  
Crema de purrusalda al humo  
\*\*\*\*\*

Carpaccio de carabinero y langostino con escabeche de setas y aire de tomate Raff  
\*\*\*\*\*

Taco de bacalao Skrei al horno, tomate agri dulce y raviolis, relleno de hongos  
o

Guiso de carrillera de jabalí al vino tinto con migas de coliflor  
o

Muslo de pintada rellena a las uvas y compota de tubérculos  
\*\*\*\*\*

Bizcocho borracho de zanahorias con crema montada de manteca y cítricos

El menú incluye:  
Agua Mineral (con/ sin gas)  
Delicias de nuestro obrador

Selección de nuestros mejores vinos a un precio especial.  
Existe opción vegetariana y alérgicos al marisco

## Casa de Quirós

CASA DE QUIRÓS  
(Sólo cenas)

Croquetas de jamón ibérico

o

Ensalada de Casa de Quirós

o

Huevos revueltos con patatas e ibérico

\*\*\*\*\*

Solomillo de vacuno troceado al ajillo

o

Fritos dorados de pixín negro

o

Callos a la moda de Oviedo

\*\*\*\*\*Tiramisú



**Plaza Mayor, 23**

Garbanzos con perdiz

\*\*\*\*\*

Merluza en salsa verde con almejas

\*\*\*\*\*

Arroz con leche



**CASA NARCISA**

**CASA NARCISA  
(Sólo cenas)**

Soldaditos de Pavía

o

Pulpo al estilo feira

o

Morcilla de Burgos con pimientos rojos

\*\*\*\*\*

Calamares en su tinta con arroz blanco

o

Merluza de pincho a la sidra

o

Entrecot a la parrilla

\*\*\*\*\*

Torrijas San Isidro



## COLONIAL NORTE

Ensalada de mozzarella y tomate fresco al aceite de albahaca

o

Brandada de bacalao gratinada al ajo dorado

o

Tortillitas de camarones en salsa romescu

\*\*\*\*\*

Spaghetti con berberechos en salsa verde

o

Hamburguesa de carne roja reducción de mostaza antigua y chips

o

Centros de bonito a la brasa y tomate concasse

\*\*\*\*\*

Delicias de dos chocolates y crema helada de vainilla

o

Mouse de coco y fruta de la pasión

o

Hojaldre de manzana y crema helada de vainilla

\*\*\*\*\*

Tejas de almendra y trufas de cacao



## DASSA BASSA

Pudding de Cabracho con ensalada de remolacha y leche de coco

\*\*\*\*\*

Carrillera al vino tinto con semillas de girasol

\*\*\*\*\*

Copa tiramisú con sorbete de mora



### **DON PELAYO**

Paté de Cabrales  
Croquetas de cocido  
Verduritas salteadas con ibéricos

\*\*\*\*\*

Chipirones con guiso marinero  
o  
Carrillera ibérica al Oporto

\*\*\*\*\*

Flan casero de queso con toffe de caramelo



### **EAST 47**

Salmón estilo "Ramen"

\*\*\*\*\*

Osobucco de buey Wagyu  
\*\*\*\*\*

Extasis de guanaja



### **EL BISTRÓ DE LÁGRIMAS NEGRAS (Sólo comidas)**

Ensalada de secreto ibérico  
o  
Arroz cremoso de calamar con su carpaccio y su tinta

\*\*\*\*\*

Rabo de toro estofado en vino tinto con muselina de patata y verduras de temporada

O

Corvina asada con crema de marmitaco y piperrada

\*\*\*\*\*

Tiramisú

O

Torrija con helado de leche



### EL BOGAVANTE DE ALMIRANTE

Tortillitas de camarón con salmorejo  
Corazones de alcachofa crujiente  
Mejillones levemente picantes en cocotte  
\*\*\*\*\*

Corvina del estrecho con verduras salteadas al wok

O

Arroz marinero de pescados

\*\*\*\*\*

Leche frita con helado merengada



### EI CENADOR DE SALVADOR

Tempura de langostinos y vieiras

\*\*\*\*\*

Pato confitado a la naranja con Payasón de patatas doradas

\*\*\*\*\*

Arroz Emperatriz



EL CHAFLAN



## EL CHAFLAN

Crema de puerros con sardinas arenquadas

o

Ensalada campera de invierno

\*\*\*\*\*

Cordero ibérico con jugo de guisante

o

Bacalao a la Manchega

\*\*\*\*\*

Choco-café-avellana

o

Crema de turrón y helado de miel



Pan y aperitivo del día

### PRIMEROS PLATOS ( a elegir)

Lentejas estofadas con panceta y chorizo asturiano

Alubias pintas con papada

Ensalada verde y queso de cabra con mostaza caramelizada

Faisán en escabeche con pimientos rojos asados y berros

Crujiente de morcilla con salsa de piquillos

Huevos rotos con jamón ibérico

### SEGUNDOS PLATOS ( a elegir)

Bacalao ajoarriero

Róbalo con almendras y meunier de limón

Callos a la madrileña

Lubina con patata y salsa matsuhisa

Pluma de ibérico al pimentón con salsa de orejones y ciruelas

Carrillera de ternera al cubo

### POSTRES ( a elegir)

Tarta de queso con salsa de fresón

Torrija-*brioche* con espuma de natillas

Crema de yogur al limón con frambuesas

Sorbete de limón al cava

Helados

Café o infusión



## ELNUEVO FOQUE

Entrada de la casa  
\*\*\*\*\*

Salmorejo  
\*\*\*\*\*

Corvina a la plancha  
\*\*\*\*\*

Milhojas de crema



Ensalada de queso de cabra con frutas silvestres  
o  
Hojaldre de puerros, setas y foie con mermelada de tomate a la Albahaca

\*\*\*\*\*

Milhoja de capón con arroz Basmati y salsa de Oporto  
o

Merluza al horno con trigueros y calabacín

\*\*\*\*\*

Tartita de chocolate y mango

RESTAURANTE

# EL PATIO

Cocina con tradición

## EL PATIO

Crema fina de patata desirée con huevos de corral crujiente y pequeños torreznitos ibéricos

O

Lingote de salmón marinado con cítricos, aguacate y pequeña ensalada de escarola y fresas

\*\*\*\*\*

Carrilleras de ternera estofadas muy lentamente al Pedro Ximénez con frutillas en texturas

O

Lomo de merluza asada sobre carpaccio de calabacín, pétalos de tomate y aceite aromatizado de agua de azahar

\*\*\*\*\*

Cremoso de chocolate blanco sobre Browne de nueces y mousse de fruta de la pasión



## EL RINCÓN DE ESTEBAN

Paté de ave elaborado en casa y patatas de Avila

\*\*\*\*\*

Pimientos rellenos de brandada de bacalao

O

Crema de legumbres con picatoste

\*\*\*\*\*

Cortante de limón al cava

\*\*\*\*\*

Merluza a la salsa verde

O

Rabo de toro a la madrileña

\*\*\*\*\*

Helado

O

Frutas



**ENRICH**  
**(Excepto Viernes y sábados noche)**

Tapa "Atelier d'Enrich

\*\*\*\*\*

Huevo a baja temperatura, crema de coliflor, avellanas y migas a mi manera

\*\*\*\*\*

"Tete de veau" en diferentes formas (ternera)

\*\*\*\*\*

Versión del recuita de la Nuri de Fonteta (panacota de queso tierno



Terrina de foie con hojaldritos y pan tostado

\*\*\*\*\*

Merluza en salsa verde con almejas

\*\*\*\*\*

Cremas dulces heladas



**EUROPA DECÓ**

Salmón estilo "Ramen"

\*\*\*\*\*

Osobucco de buey Wagyu

\*\*\*\*\*

Extasis de guanaja



Trufa blanca extremeña en crema de nata y huevo con lascas de trufa negra  
o

Flores de calabacín rellenas de foie  
\*\*\*\*\*

Pechugas de pato braseadas en confitura roja  
o

Sillar de cabrito confitado a la miel de romero  
\*\*\*\*\*

Mousse de limón con merengue de jengibre



**FERREIRO COMANDANTE ZORITA**

Puding de cabracho con ali-óli  
Crema de verduras de temporada

\*\*\*\*\*

Ensalada de salmón marinado con vinagreta de miel  
o

Arroz meloso con sepia y langostinos

\*\*\*\*\*

Lomo de merluza al horno sobre crema de patata y verduras asadas  
o

Carrillada de Ternera al Pedro Ximénez y patatas panadera

\*\*\*\*\*

Tocibizcocho de cielo con helado de manzana



### FERREIRO PASEO FLORIDA

Chupito de Crema de verduras naturales  
Croquetas de ropa vieja

\*\*\*\*\*

Vieira rellena y gratinada con pan inglés  
o  
Verduras naturales asadas con aceite de oliva virgen y sal Maldon

\*\*\*\*\*

Lomos de lubina a la brasa sobre arroz milanese y ajos tostados  
o  
Morcillo estofado al Pedro Ximénez con orejones, patatas, diente de ajo y ciruelas pasas

\*\*\*\*\*

Pionono de Santa Fe quemado al momento con frutas rojas y chocolate de naranja



### FORTUNY (Sólo cenas)

Huevo poché sobre parmentier de patata gallega al aroma de trufa

\*\*\*\*\*

Rollito de pasta filo relleno de merluza y panceta con salsa de romesco

\*\*\*\*\*

Gele de amarascata con helado artesano de yogurt

## RESTAURANTE GALA

Foie con pan de especies y membrillo de berenjenas

\*\*\*\*\*

Arroz cremoso de gallo de corral al perfume de trufa

\*\*\*\*\*

Milhojas de rabo de buey con cebollitas confitadas

O

Lomo de merluza a la sidra con manzana en texturas

\*\*\*\*\*

Milhojas de fresas a la crema de limón

## IL GUSTO RISTORANTE

Ensalada de la Huerta con teja de queso Parmigiano Reggiano de Soragna y vinagre balsámico

O

Surtido de embutidos de Emilia Romagna con pizzota de ajo y perejil  
(Jamón de Parma, Queso Parmigiano Reggiano, mortadela de Bolonia)

O

Pizzeta "cuatro estaciones"

\*\*\*\*\*

Tagliatelle con gambas del Adriático y calabacín crujiente

O

Tortellini de Piacenza con foie y salsa glaseada

O

Tiras de solomillo de buey fassone con setas del bosque

\*\*\*\*\*

Tortino de chocolate con helado de menta

O

Tiramisú y su Amaretto

O

Tarta de arroz Carnaroli

\*\*\*\*\*

Mignardises de almendra

## LA BOHEMIA

Crema fría de espárragos con pequeña moluscada

O

Cestitas de creps rellenas de buey de mar y espinacas

\*\*\*\*\*

Lubina con cebolla confitada, bacon, shi-itake y trufa

O

Cuna de lechal asada en su jugo

\*\*\*\*\*

Tiramisú

O

Minestrone de frutas a la vainilla con té verde frío alimonado



## LA BROCHE

### LA BROCHE

(Excepto viernes y sábados noche)

#### SNACKS

Hamburguesa de potro con queso tetilla ahumado y setas enoki

\*\*\*\*\*

Crema de tupinambo al oporto con papada y cefalópodos

\*\*\*\*\*

Pescado de mercado con frutos rojos y endivias

O

Entrecot con puré de patatas al aceite de vainilla

\*\*\*\*\*

La selva negra



Ensalada de endivias con gambas

O

Revuelto de setas de temporada

\*\*\*\*\*

Codillo en salsa de tomillo y romero

O

Salmón al horno con frutas caramelizadas

\*\*\*\*\*

Delicias de queso

**(Los menús se abonarán en efectivo)**



## LA TABERNA DE LIRIA

Picoteo con tres snacks (chips de remolacha, mojito de zanahoria, albondiguilla asada y chutney de mango y chocolate)

\*\*\*\*\*

Ensaladilla de manzana con cecina

\*\*\*\*\*

Arroz guisado de mejillones con queso de oveja y carrillada de ibérico compotada al vino tinto

\*\*\*\*\*

Brownie de chocolate blanco



Ensalada templada de vieiras con vinagreta de pistacho y piñones

O

Crema de verduras al estilo del chef

\*\*\*\*\*

Corvina braseada sobre algas Wakame aliñadas con caviar de tomate y su crujiente

O

Corte de vaca pinta estofada con aroma de trufa y cubo de patata caramelizada

\*\*\*\*\*

Fina tarta de manzana con helado de vainilla



Fina de calabaza con esencia de naranja

\*\*\*\*\*

Arroz cremoso de pato azulón, espárragos trigueros y coliflor

\*\*\*\*\*

Taco de bacalao confitado, migas de pastor y huevo en texturas

\*\*\*\*\*

Sopita de chocolate y café con helado de tiramisú con cornflakes



**MARE NOSTRUM**  
**(Sólo comidas de lunes a viernes)**

Crema fina de patata desirée con huevo de corral crujiente y pequeños torreznitos ibéricos  
O

Lingote de salmón marinado con cítricos, aguacate y pequeña ensalada de escarola y fresas

\*\*\*\*\*

Carrilleras de ternera estofadas muy lentamente al Pedro Ximénez con frutillas en texturas  
O

Lomo de merluza asada sobre Carpaccio de calabacín, pétalos de tomate y aceite aromatizado de agua de azahar

\*\*\*\*\*

Cremoso de chocolate blanco sobre Browne de nueces y mousse de fruta de la pasión

**MAX ESTRELLA**  
CAFE BISTRO



Mezclum de ensalada de la huerta con tomate en rama, ventrisca de atún y aceite de oliva monovarietal

\*\*\*\*\*

Solomillo de ternera roja acompañado de salsa de queso azul

\*\*\*\*\*

Coulant de chocolate negro belga



**MAISON DEL Q10**

Quesos de Castilla y León, pan y aceite

\*\*\*\*\*

Morcilla de Burgos

O

Verduras a la plancha con jamón

\*\*\*\*\*

Merluza en salsa verde

O

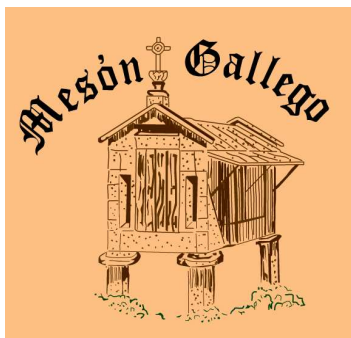
Entrecote a la parrilla

\*\*\*\*\*

Volcán de chocolate recién hecho

O

Arroz con leche 3 texturas



Pimientos rellenos de marisco  
 o  
 Caldo gallego a nuestro estilo  
 o  
 Ensalada de berros con aguacate, salmón ahumado y gulas

\*\*\*\*\*

Merluza a la gallega a la antigua usanza  
 o  
 Entrecotte de ternera gallega al vino tinto de Mencía

\*\*\*\*\*

Filloas con crema y nata al jarabe de chocolate  
 Licores de la casa



Pulpo a la brasa con salsa Ali-oli  
 o  
 Croquetas caseras de nuestro chef  
 o  
 Cazuela de gamba blanca al ajillo o la andaluza

\*\*\*\*\*

Arroz marinero limpio con Ali-oli (min. 2p)  
 o  
 Chuletitas de lechal fritas al Jerez  
 o  
 Chipirones de potera a la parrilla

\*\*\*\*\*

Delicias de dos chocolates ala menta  
 o  
 Filloas de crema pastelera  
 o  
 Carpaccio de piña y mango

\*\*\*\*\*

Tejas de almendra



Pulpo asado sobre pepino dulce encurtido y salmorejo de hierbas

\*\*\*\*\*

Flamenquin de queso de cabra y cabello de ángel con tartar de verduras asadas

\*\*\*\*\*

Variación SACHER



Ensalada Thai con láminas de ave, gambas, piña y membrillo

O

Huevos asados a baja temperatura con patata y pimentón

\*\*\*\*\*

Pescado del día con ravioli de romero, salsa verde y huevas de pez volador

O

Canelón de pato con aire de queso e hilos suflados

\*\*\*\*\*

Parfait de arroz con leche, violeta y naranja



**Entrante para compartir**

Souflé de centollo y hongos

Croquetas y patatas bravas Realcafé Bernabeu

\*\*\*\*\*

Bacalao confitado con crema de pourrusalda

O

Roulada de pularda, vegetales y champiñón

\*\*\*\*\*

Crema de tiramisú



Croqueta de cocido sobre hummus con matices picantes y chips de zanahoria  
Arroz de cefalópodos ligeramente crujiente con ajo-aceite de soja

\*\*\*\*\*

Lubina salvaje sobre lecho de verduras de temporada

O

Paletilla de cordero confitada a baja temperatura sobre crema de romesco y cebolletas braseadas

\*\*\*\*\*

Cremoso de yogur sobre infusión de frutos rojos y helado de galleta de toffe



Tomate Samarkanda relleno de ventresca de bonito en salsa de gazpacho

O

Ensalada de perdz escabechada con mezclun de verduras y vinagreta de Escalonia

\*\*\*\*\*

Carrillera de ternera al Oporto con puré de patata y apio blanco

O

Mero a la plancha con patatas panadera

\*\*\*\*\*

Pan Perdido de manzana con crema helada de vainilla

O

Lágrima de chocolate con salsa de frambuesa



**(Cenas de lunes a jueves y comidas el sábado)**

Aperitivo del Chef

\*\*\*\*\*

Sopa Miso

O

Edamame

O

Rollitos primavera de Vegetales y vermicelli de arroz

\*\*\*\*\*

Maki de Salmón

O

Tempura de Vegetales  
o  
Temaki de Espárragos Trigueros  
o  
Ensalada de pollo y menta Thay  
o  
Brochetas de Pollo con salsa de Cacahuete

\*\*\*\*\*

Merluza con leche de coco y tomate cherry  
o  
Pollo al curry rojo con langostinos, piña y albahaca  
o  
Noodles de arroz con gambas, curry verde y albahaca  
o  
Noodles salteados con brotes de soja, pollo, salsa de tamarindo y limón  
o  
Ternera al curry rojo

\*\*\*\*\*

Postre de la casa  
Agua



Pochas de Navarra con panceta ibérica Joselito  
o  
Salmorejo SULA con virutas de jamón Joselito

\*\*\*\*\*

Carrilleras ibéricas con patatas, zanahoria y cebolla  
o  
Pene Rigate con Bisqué de cigalas

\*\*\*\*\*

Arroz con leche a la Asturiana

TABERNA DEL  
**ALABARDERO**  
MADRID

Croquetas de jamón serrano  
Chistorra de Arbizu

\*\*\*\*\*

Composición de queso de cabra gratinado con verduritas tiernas y vinagreta de miel y nueces  
o  
Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao en su crema

\*\*\*\*\*

Merluza en salsa verde con almejas

O

Muslo de pato azulón con comporta de frutas y salsa de naranja

\*\*\*\*\*

Arroz con leche típico Alabardero

O

Bizcocho, yema, mazapán y helado de vainilla

\*\*\*\*\*

Aguas minerales

(Pregunte por nuestra carta de vinos Week-Wine)



### URKIOLA MENDI

Ensalada de escarola, nueces y queso de cabra en rulo con vinagreta de frutos rojos

\*\*\*\*\*

Alcachofa de Tudela con jamón ibérico en salsa verde

\*\*\*\*\*

Croquetas variadas de la casa

\*\*\*\*\*

Txipirones en su tinta sobre migas crujientes de txistorra

\*\*\*\*\*

Hamburguesa mini de buey gallego a la brasa

\*\*\*\*\*

Pastel vasco con helado de caramelo y mantequilla salada



### UN LUGAR

Pochas con Chungur

O

Menestra de verduras frescas de la huerta de Calahorra

O

Ensalada de pulpo de Fedeira con Parmessano Reggiano y piñones de Tarragona

\*\*\*\*\*

Bacalao a la Riojana con verduritas frescas de la huerta de Calahorra y pimientos rojos

O

Secreto ibérico a la parrilla del carbón de encina

O  
Carrilleras de buey estofadas al vino tinto D.O. Ca Rioja con palatinas gallegas y pimientos verdes  
\*\*\*\*\*

Tiramisú en copa con helado de pétalos de rosa

O  
Pastel de queso de las Sierras de Cameros con helado homólogo de Andrés Sirvent

O  
Fresas a la pimienta con helado de mantecado a la antigua



**VERDIL**

Ensalada de pintada con rúcula y pesto

\*\*\*\*\*

Risotto de setas de temporada y verduritas al parmesano

\*\*\*\*\*

Hamburguesa de Kobe con salsa teriyaki y cebolla crujiente

\*\*\*\*\*

Milhojas de chocolate blanco con salsa de frambuesas

**VIVIR EL VINO**  
**EL RESTAURANTE**  
(Excepto noches de viernes y sábados)

Ensalada de bonito y tomate

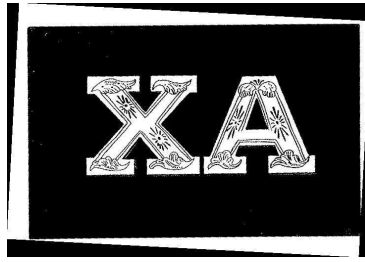
\*\*\*\*\*

Carrilleras de cerdo

\*\*\*\*\*

Queso-miel





## RESTAURANTE XA-CASA PICÓN

Croquetas caseras de jamón ibérico con cremas de salmorejo

O

Mozarella di bufala con tomate seco, aceite de albahaca con crema fina de patata

\*\*\*\*\*

Carrillada de Ternera estofada a la antigua con crema fina de patata

O

Chipirones a la plancha con vinagreta de tomate y boletus

\*\*\*\*\*

Filloas rellenas de crema con helado de violeta