

# Gran Madrid



*Tarta aérea de trufa  
Olivo Milenario*

## LOS CLÁSICOS

*Filipino de chocolate blanco con foie-gras y cardamomo  
Taco de salmón marinado con crema de miso  
Lubina en escabeche*

## HOMENAJE A MADRID Y SUS BARES

*Lemon pie de brandada de bacalao  
Gamba al ajillo  
Buñuelo de oreja con salsa brava*

## PRODUCTO

*Corte helado de queso Parmesano  
Berberecho a la meuniere de coco y lima  
Steak tartar de buey con caviar ahumado  
Pan con mantequilla de aceite*

## MEMORIA VANGUARDISTA

*Huerto  
Ventresca de atún rojo, anchoa, caviar y tartar de tomate  
Manjar blanco, berenjenas y rosaceas  
Espárrago blanco, seta perretxiko y avellana  
Cangrejo Real con ternera y jugo de anisados  
Carabinero a la americana  
Lenguado a la mantequilla negra  
Wellington de rabo de toro con ensalada de Daikon, manzana y grosella*



## EL FINAL

*Cacao y miso blanco  
Maíz  
Setas, jengibre y nueces de pecán  
Remolacha y ajo negro  
Malabares dulces*

**Precio: 290€**

---

## MARIDAJES

*Nuestro equipo de sumilleres, capitaneado por María José Huertas, os propone tres maridajes diferentes, cuyas referencias van evolucionando al mismo ritmo que la estación, acompañándonos en este viaje a través de nuestros sabores.*

**Vinos españoles: 125€**

**Vinos del mundo: 185€**

**Grandes vinos: 295€**

---

Junio, 2025

*Por favor hable con nuestro personal sobre alergias e intolerancias.*

# *M a d r i d*

*Tarta aérea de trufa  
Olivo Milenario*



## *LOS CLÁSICOS*

*Filipino de chocolate blanco con foie-gras y cardamomo  
Taco de salmón marinado con crema de miso  
Lubina en escabeche*

## *HOMENAJE A MADRID Y SUS BARES*

*Lemon pie de brandada de bacalao  
Gamba al ajillo  
Buñuelo de oreja con salsa brava*

## *PRODUCTO*

*Corte helado de queso Parmesano  
Berberecho a la meuniere de coco y lima  
Steak tartar de buey con caviar ahumado  
Pan con mantequilla de aceite*

## *MEMORIA VANGUARDISTA*

*Huerto  
Ventresca de atún rojo, anchoa, caviar y tartar de tomate  
Manjar blanco, berenjenas y rosaceas  
Espárrago blanco, seta perretxico y avellana  
Lenguado a la mantequilla negra  
Wellington de rabo de toro con ensalada de Daikon, manzana y grosella*

## *EL FINAL*

*Cacao y miso blanco  
Maíz  
Setas, jengibre y nueces de pecán  
Remolacha y ajo negro  
Malabares dulces*



***Precio: 220€***

---

## *M A R I D A J E S*

*Nuestro equipo de sumilleres, capitaneado por María José Huertas, os propone tres maridajes diferentes, cuyas referencias van evolucionando al mismo ritmo que la estación, acompañándonos en este viaje a través de nuestros sabores.*

***Vinos españoles: 125€  
Vinos del mundo: 185€  
Grandes vinos: 295€***

---

Junio, 2025

*Por favor hable con nuestro personal sobre alergias e intolerancias.*

# *E s e n c i a*



*Tarta aérea de trufa negra  
Olivo Milenario*

## *LOS CLÁSICOS*

*Filipino de chocolate con foie-gras y cardamomo  
Taco de salmón marinado con crema de miso*

## *HOMENAJE A MADRID Y SUS BARES*

*Lemon pie de brandada de bacalao  
Gamba al ajillo*

## *PRODUCTO*

*Corte helado de queso Parmesano  
Pan con mantequilla de aceite*

## *MEMORIA VANGUARDISTA*

*Ventresca de atún rojo, anchoa, caviar y tartar de tomate  
Manjar blanco, berenjenas y rosaceas  
Lenguado la mantequilla negra  
Wellington de rabo de toro con ensalada de Daikon, manzana y grosella*

## *EL FINAL*

*Maíz  
Remolacha y ajo negro  
Malabares Dulce*



## *Precio:*

**170€(jueves y viernes mediodía)  
260€ (noches y sábados, maridaje de vinos incluido)**

***\*por las noches y los sábados solo está disponible con maridaje incluido  
a precio cerrado de 260€***

---

## *MARIDAJES*

*Nuestro equipo de sumilleres, capitaneado por María José Huertas,  
os propone tres maridajes diferentes, cuyas referencias van evolucionando al mismo  
ritmo que la estación, acompañándonos en este viaje a través de nuestros sabores.*

***Vinos españoles: 90€***

---

Junio, 2025

*Por favor hable con nuestro personal sobre alergias e intolerancias.*

# Grand Madrid



*Black truffle Air cake  
Millenary olive tree*

## THE CLASSICS

*White chocolate Filipino with foie-gras and cardamom  
Marinated salmon taco with miso cream  
Pickled Sea bass*

## A TRIBUTE TO MADRID & ITS BARS

*Cod brandade lemon pie  
Garlic shrimp  
Pig ear fritter with brava sauce*

## PRODUCT

*Frozen Parmesan cheese cut  
Cockle with coconut and lime meuniere  
Beef steak tartare with smoked caviar  
Bread with oil butter*

## MEMORY WITH AN EDGE

*Vegetable patch  
Red tuna belly, anchovy, caviar and tomato tartar  
Blancmange, eggplants and rosaceae  
White asparagus, Perretxico fungi and hazelnut  
King crab with veal and aniseed juice  
Sea prawn in american sauce  
Black butter sole fish  
Oxtail Wellington with Daikon, Apple and Currant Salad*

## THE END

*Cocoa and white miso  
Corn  
Mushrooms, ginger and pecan nuts  
Beetroot and black garlic  
Sweet juggling*



**Prix : €290**

---

## WINE PAIRING

*Our sommeliers team, led by María José Huertas, proposes three different pairings, whose references evolve at the same rate as the season, accompanying us on this journey through our flavors.*

**Spanish wines: 125€**

**World wines: 185€**

**Special wines: 295€**

---

June, 2025

*Please talk to our staff about possible allergies and intolerances*

# M a d r i d



*Black truffle Air cake  
Millenary olive tree*

## *T H E C L A S S I C S*

*White chocolate Filipino with foie-gras and cardamom  
Marinated salmon taco with miso cream  
Pickled Sea bass*

## *A T R I B U T E T O M A D R I D & I T S B A R S*

*Cod brandade lemon pie  
Garlic shrimp  
Pig ear fritter with brava sauce*

## *P R O D U C T*

*Frozen Parmesan cheese cut  
Cockle with coconut and lime meuniere  
Beef steak tartare with smoked caviar  
Bread with oil butter*

## *M E M O R Y W I T H A N E D G E*

*Vegetable patch  
Red tuna belly, anchovy, caviar and tomato tartar  
Blancmange, eggplants and rosaceae  
White asparagus, Perretxico fungi and hazelnut  
Black butter sole fish  
Oxtail Wellington with Daikon, Apple and Currant Salad*

## *T H E E N D*

*Cocoa and white miso  
Corn  
Mushrooms, ginger and pecan nuts  
Beetroot and black garlic  
Sweet juggling*



**Prix : 220 €**

---

## *W I N E P A I R I N G*

*Our sommeliers team, led by María José Huertas, proposes three different pairings, whose references evolve at the same rate as the season, accompanying us on this journey through our flavors.*

***Spanish wines: 125€***

***World wines: 185€***

***Special wines: 295€***

---

June, 2025

*Please talk to our staff about possible allergies and intolerances*

# *E s s e n c e*



*Black truffle Air cake  
Millenary olive tree*

## *T H E C L A S S I C S*

*White chocolate Filipino with foie-gras and cardamom  
Marinated salmon taco with miso cream*

## *A T R I B U T E T O M A D R I D & I T S B A R S*

*Cod brandade lemon pie  
Garlic shrimp*

## *P R O D U C T*

*Frozen Parmesan cheese cut  
Bread with oil butter*

## *M E M O R Y W I T H A N D E D G E*

*Red tuna belly, anchovy, caviar and tomato tartar  
Blancmange, eggplants and rosaceae  
Black butter sole fish  
Oxtail Wellington with Daikon, Apple and Currant Salad*

## *T H E E N D*

*Corn  
Beetroot and black garlic  
Sweet juggling*



**Prix :**  
**€170 (thursday and Friday lunchtime)**  
**€260 (evenings and Saturdays, wine pairing included)**

***\*In the evening and on Saturdays, this menu is only available with wine pairing included  
at a fixed price of €260.***

---

## *W I N E P A I R I N G*

*Our sommeliers team, led by María José Huertas, proposes three different pairings, whose references evolve at the same rate as the season, accompanying us on this journey through our flavors.*

---

***Spanish wines: 90€***

---

June, 2025

*Please talk to our staff about possible allergies and intolerances*