

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

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 rosacea
Espárrago blanco, seta perretxiko 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 rosacea
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 con maridaje de vinos)***

****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.