

Grand Madrid

*Aerial Truffle Tart
Millenary olive tree*



THE CLASSICS

*Foie Gras "Filipino" with White Chocolate
Salmon Taco Marinated in Miso Cream
Marinated Sea Bass in Escabeche*

A TRIBUTE TO MADRID & ITS BARS

*Cod Brandade Lemon Pie
Garlic Prawen
Crispy Calamari Roll*

PRODUCT

*Old Cow Steak Tartare with Smoked Caviar
Game and hazelnut cappuccino
Game parfait with dried apricots, quince and salted nougat
Butter and Artisan Bread with Extra Virgin Olive Oil*

MEMORY WITH AN EDGE

*Vegetable Patch
Bluefin Tuna Belly, Anchovy, Caviar, and Tomato Tartare
Almond Blancmange with Eggplant and Rosaceae
Scarlet Shrimp Salpicon
King Crab with Veal and Anise Jus
Scarlet king Prawen "à l'Américaine"
Skate Wing with Black Butter
Aerial Oxtail Wellington with Daikon Radish, Apple, and Redcurrant Salad*



THE END

*Citrus
Corn
Beetroot and Black Garlic
Violet
Madrid flavours*

Prix : €310

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.

National wines: 125€
Old & New World wines: 185€
Special wines: 295€

Please talk to our staff about possible allergies and intolerances

Madrid, Madrid, Madrid



*Aerial Truffle Tart
Millenary olive tree*

THE CLASSICS

*Foie Gras "Filipino" with White Chocolate
Salmon Taco Marinated in Miso Cream
Marinated Sea Bass in Escabeche*

A TRIBUTE TO MADRID & ITS BARS

*Cod Brandade Lemon Pie
Garlic Prawn
Crispy Calamari Roll*

PRODUCT

*Old Cow Steak Tartare with Smoked Caviar
Game and hazelnut cappuccino
Game parfait with dried apricots, quince and salted nougat
Butter and Artisan Bread with Extra Virgin Olive Oil*

MEMORY WITH AN EDGE

*Vegetable Patch
Bluefin Tuna Belly, Anchovy, Caviar, and Tomato Tartare
Almond Blancmange with Eggplant and Rosaceae
Scarlet Shrimp Salpicon
Skate Wing with Black Butter
Aerial Oxtail Wellington with Daikon Radish, Apple, and Redcurrant Salad*

THE END

*Citrus
Corn
Beetroot and Black Garlic
Violet
Madrid flavours*



Prix : 240 €

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.

National wines: 125€
Old & New World wines: 185€
Special wines: 295€

Essence



*Aerial Truffle Tart
Millenary olive tree*

THE CLASSICS

*Foie Gras "Filipino" with White Chocolate
Salmon Taco Marinated in Miso Cream*

A TRIBUTE TO MADRID & ITS BARS

*Cod Brandade Lemon Pie
Garlic Prawn*

PRODUCT

Game parfait with dried apricots, quince and salted nougat

Butter and Artisan Bread with Extra Virgin Olive Oil

MEMORY WITH AN EDGE

*Bluefin Tuna Belly, Anchovy, Caviar, and Tomato Tartare
Scarlet Shrimp Salpicon
Skate Wing with Black Butter*

Aerial Oxtail Wellington with Daikon Radish, Apple, and Redcurrant Salad

THE END

*Corn
Beetroot and black garlic
Madrid flavours*



Prix :
€190 (thursday and Friday lunchtime)
€280 (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 €280.***

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: 90€

Please talk to our staff about possible allergies and intolerances

Gran Madrid

Tarta aérea de trufa
Olivo Milenario



LOS CLÁSICOS

Filipino de foie gras con chocolate blanco
Táco 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
Bocata de calamares

PRODUCTO

Steak tartar de vaca vieja con caviar ahumado
Capuccino de caza y avellanas
Parfait de caza con orejones, membrillo y turrón salado

Pan con mantequilla y aceite de oliva

MEMORIA VANGUARDISTA

Huerto
Ventresca de atún rojo, anchoa, caviar y tartar de tomate
Manjar blanco, berenjenas y rosaceas
Salpicón de quisquillas
Cangrejo Real con ternera y jugo de anisados
Carabinero a la americana
Raya a la mantequilla negra
Wellington aéreo de rabo de ternea con ensalada Daikon, manzana y grosella

EL FINAL

Cítricos
Maíz
Remolacha y ajo negro
Violeta
Sabores de Madrid



Precio: 310€

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 Nacionales: 125€
Vinos del viejo y nuevo mundo: 185€
Grandes vinos: 295€

Por favor hable con nuestro personal sobre alergias e intolerancias.

Madrid, Madrid, Madrid

Tarta aérea de trufa
Olivo Milenario



LOS CLÁSICOS
Filipino de foie gras con chocolate blanco
Táco 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
Bocata de calamares

PRODUCTO

Steak tartar de vaca vieja con caviar ahumado
Capuccino de caza y avellanas
Parfait de caza con orejones, membrillo y turrón salado

Pan con mantequilla y aceite de oliva

MEMORIA VANGUARDISTA

Huerto
Ventresca de atún rojo, anchoa, caviar y tartar de tomate
Manjar blanco, berenjenas y rosaceas
Salpicón de quisquillas
Raya a la mantequilla negra
Wellington aéreo de rabo de ternea con ensalada Daikon, manzana y grosella

EL FINAL

Cítricos
Maíz
Remolacha y ajo negro
Violeta
Sabores de Madrid



Precio: 240€

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 Nacionales: 125€
Vinos del viejo y nuevo mundo: 185€
Grandes vinos: 295€

E s e n c i a



*Tarta aérea de trufa negra
Olivo Milenario*

LOS CLÁSICOS

*Filipino de foie gras con chocolate blanco
Taco de salmón marinado con crema de miso*

HOMENAJE A MADRID Y SUS BARES

*Lemon pie de brandada de bacalao
Gamba al ajillo*

PRODUCTO

Parfait de caza con orejones, membrillo y turrón salado

Pan con mantequilla y aceite de oliva

MEMORIA VANGUARDISTA

*Ventresca de atún rojo, anchoa, caviar y tartar de tomate
Salpicón de quisquillas
Raya a la mantequilla negra*

Wellington aéreo de rabo de ternea con ensalada Daikon, manzana y grosella

EL FINAL

*Maíz
Remolacha y ajo negro
Sabores de Madrid*



Precio:

**190€ (jueves y viernes mediodía)
280€ (noches y sábados con maridaje de vinos)**

***por las noches y los sábados solo está disponible con maridaje incluido
a precio cerrado de 280€**

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€