



ENTRANTES · STARTERS

CONTIENE

PUUEDE CONTENER

Croquetas caseras de jamón
Homemade ham croquettes



Patatas bravonas con mayonesa Chipotle y alioli
Diced potatoes with chipotle mayo and aioli sauce



Milhoja de oreja crujiente a la plancha con salsa brava
Crispy pork ear millefeuille with chipotle mayo



Croquetas "De Luxe" con crema de trufa
Delux croquettes with truffle cream



Ensaladilla rusa con bonito de Bermeo y Tobiko
Potato salad with albacore and Tobiko ROE



Gozas caseras de langostinos y verduritas
Homemade prawn and vegetable gyozas



Tortilla de patata con salsa trufa
Potato omelette with truffle dressing



Mojo de fritada de bacalao sobre pan brioche tostado, con mayonesa de Chipotle y salsa huancaína
Stewed Cod on a toasted brioche bun, with chipotle mayo and huancaína sauce



Rollitos vietnamitas de pato y verduras
Vietnamese duck and vegetable rolls



Callos a la madrileña "Los mejores de Madrid"
Madrid-style tripe "The best in Madrid"



Alcachofas confitadas con flor de sal
Confit artichokes with salt flakes

Huevos cabreados con salsa de setas y foie
Fried eggs with mushroom and foie sauce



Tempura de espárragos trigueros con langostinos y mayonesa de siracha
Asparagus and prawn tempura with sweet sriracha mayo



Steak tartar de ternera gallega y helado de mostaza
Galician beef steak tartare with mustard ice cream



Calamares de potera fritos y crujientes con mayonesa de chili y lima
Crispy squid with chili-lime mayonnaise



Ceviche de corvina y gambas con crujiente de plátano y maíz tostado
Peruvian sea bass and prawn ceviche with plantains and toasted corn



























Tiras de merluza a la romana con pimientos del padrón, tomate en rama asados y mojo y maíz tostado
Pieces of hake with Cherry tomatoes, small peppers and moho sauce



Tacos de pulpo a la brasa con ajada gallega, crujiente de guatamota y salsa huancaína tomate en rama asados y mojoy maíz tostado
Grilled octopus with galician garlic sauce and huancaína sauce



PLATOS PRINCIPALES · MAIN DISHES	CONTIENE	PUEDE CONTENER
Raviolis hechos en casa rellenos de ricotta espinaca y trufa Homemade raviolis stuffed with ricotta cheese spinach and truffle		
Risotto de boletus, foie a la plancha y parmesano Boletus risotto with grilled foie and parmesan		
Falso risotto de puntalette con alcachofas, magret de pato y foie Duck breast, artichoke and foie orzo		
Ensalada César de kale con pollo, pepino, edamame, rábano laminado, cebolla crujiente, pan frito y aderezo de parmesano Kale Caesar salad, with chicken, cucumber, edamame and sliced radish, crispy onion and croutons with parmesan dressing		
Ensalada de ventresca con tomate de temporada lechugas y vinagreta parisina Tuna belly salad with seasonal tomato, lettuce and parisian vinaigrette		
Burrata fresca con tomate, pesto y helado de albahaca Fresh burrata with tomato, pesto and basil ice cream		
Hamburguesa especial de solomillo a la brasa "El Gordo" Our signature "El Gordo" grilled sirloin burger		
Crujiente de pato con salsa de naranja y jengibre con arroz chifa y ralladura de lima Crispy duck with orange and ginger sauce, with fried rice and lime zest		
Dados de solomillo de ternera a la sartén con salsa holanesa y mostaza de hierbas (200g) Diced beef tenderloin saute with bearnaise sauce and herb mustard		
Entrecot de vaca madurada con patatas asadas salsa chimichurri y mostaza verde Aged meat with roasted potatoes and chimichurri sauce and green mustard		
Tartar de atún con guacamole hecho en casa, puerro frito, cebolleta y sésamo con salsa japonesa Tuna tartar with homemade guacamole, fried leek, spring onion, sesame seeds and Japanese sauce		
Merluza de pincho a la plancha con pil pil de espinaca y ajoarriero de gambas Hake skewer with spinach pil pil and prawn ajoarriero		
Bacalao a las tres maneras: Vizcaína de piquillo, pil pil negro y ajoarriero a la Provenza Cod cooked in three ways: Chipotle vizcaina, black pil pil or with garlic and vegetables		
POSTRES · HOMEMADE DESSERTS	CONTIENE	PUEDE CONTENER
Tarta casera de chocolate con helado belga y chantilly Homemade chocolate cake with belgian ice cream and chantilly		
Tarta de queso con cuajo semi-fluido Molten lava cheesecake		
Milhoja de piñones caramelizados con helado de café y toffee Caramelized pine nut millefeuille with coffee and toffee ice cream		
Mini degustación de postres (3 Variedades) Mini dessert tasting (3 Varieties)		
Tiramisú SU-SU Tiramisú SU-SU	