

MENÚ

ANTIPASTI

Entrantes



Prosciutto crudo di jabugo **28,75 €**

Jamón ibérico 100% bellota

Selezione di formaggi spagnoli **18,90 €**

Tabla de quesos artesanos nacionales

Foie gras con cipolle caramellate e aceto balsamico **25,50 €**

Virutas de foie de pato con crema balsámica, cebolla caramelizada y hojas de pan crujiente

Acciughe con pomodoro grattugiato e crostini di pane **23,00 €**

Anchoas de Santoña con tomate rallado y tostas de pan

La classica tortilla spagnola **11,95 €**

Tortilla española cuajada al momento

Torreznos, tipiche strisce di pancetta tostata con sale Maldon **9,95 €**

Torreznos ibéricos con sal Maldon

Crocchette della casa al prosciutto e due formaggi **11,50 €**

Croquetas de jamón y dos quesos

Crocchette di gambero rosso imperiale accompagnate con maionese di kimchi **18,00 €**

Croquetas de carabineros con mayonesa kimchi

Pure' di patate insaporite all'aglio e paprika, con chorizo e strisciette di pancetta tostata **9,95 €**

Patatas revolconas con sus choricitos y torreznillos

Fritto di calamari all'andalusia accompagnato da due salse ali oli **21,50 €**

Calamar de potera a la andaluza con dos aliolis

Polpo alla griglia servito su letto di pure' di patate dolci **25,50 €**

Pulpo asado con puré de boniato

Crema di Baccala' con crostini **16,00 €**

Brandada de bacalao con pan Tramezzini

Calamaretti fritti con peperoni e uova **21,25 €**

Puntillas con huevos de corral y juliana de pimientos fritos



Cucina aperta ininterrottamente dalle 12:00 alle 23:30 / IVA INCLUSA NEI PREZZI

Cocina abierta ininterrumpidamente de 12:00h a 23:30h / IVA INCLUIDO

VERDURE E INSALATE

Ensaladas y verduras



**Insalata russa
con bonito del nord** **9,50 €**

Ensaladilla rusa con bonito del norte

**Insalata 'Kat' a base
di indivia ed avocado, accompagnata
da crostoni di ceci ed anacardi** **15,50 €**

*Ensalada "Kat" de endivias y aguacate con
crutons de garbanzos y anacardos*

**Insalata di ventresca di
tonno, cipolle e pomodori condita con
aceto fruttato ed olio d'oliva** **19,95 €**

*Ensalada de tomates variados con cebolla
morada, ventresca de atún, aliño de
vinagre afrutado y AOVE*

**Caesar salad con lattuga
romana, pollo croccante e parmigiano** **14,95 €**

*Ensalada César con lechuga romana,
tiras de pollo crujiente y queso parmesano*

**Spaghetti di zucchine
con finto sanguinaccio di melanzana** **15,95 €**

*Espaguetis de calabacín con falsa morcilla
de berenjena*

**Carciofi con
formaggio Idiazábal** **23,50 €**

*Corazones de alcachofas naturales de
Navarra con queso Idiazábal*

**Asparagi verdi
impanati con salsa ali oli** **15,50 €**

*Espárragos trigueros empanados
con alioli de cebollino*

**Misto di sei verdure
di stagione scottate, accompagnate
da emulsione di anacardi** **18,50 €**

*Salteado de seis verduras de temporada
con emulsión de anacardos*

**Fiori di zuccina
e gamberi in tempura, accompagnati
da maionese giapponese** **18,50 €**

*Flor de calabacín y langostinos en
tempura de mayonesa japo-*

AL CUCCHIAIO

Platos de cuchara



**Zuppa d'aglio alla
castigliana con prosciutto,
chorizo, uova e pane** **10,50 €**

*Sopa castellana: Jamón ibérico,
chorizo ahumado, huevo, pan de
leña, pimentón de la Vera y ajo de
Chinchón*

**"Salmorejo
Cordobés" crema fredda tipica
andalusa con prosciutto** **11,50 €**

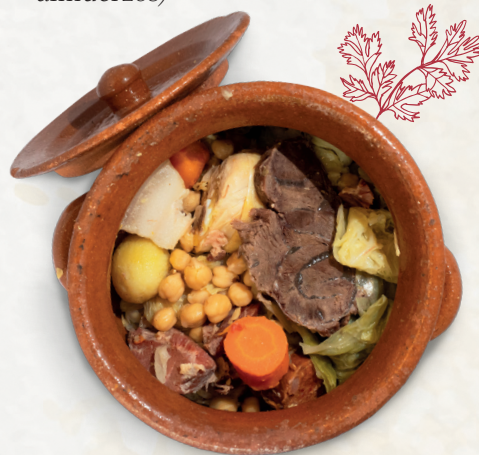
*Salmorejo cordobés con jamón
ibérico, huevo cocido y perlas
de aceite de oliva virgen extra*

**Zuppa di pesce e
frutti di mare** **17,95 €**

Sopa de pescado y marisco

**Piatto típico di
Madrid in due pórtate: zuppa
di ceci e capelli d'angelo, misto
di carni e verdure serviti in
terracotta (solo a pranzo)** **23,00 €**

*Cocido Madrileño de la casa
en puchero de barro (Solo en
almuerzos)*



**Aperitivo della casa, olive e pane: 2,20
€/persona. Per favore indichi al suo
cameriere nel caso non lo desiderasse.**

*Pan, aceitunas y aperitivo.
2,20 €/por persona. Si no lo desea,
comuníquese a su camarero.*

LE NOSTRI CARNI

Carnes



**Maialino arrosto della
tradizione cotto a bassa temperatura** **27,95 €**

*Cochinillo lechón asado a baja
temperatura*

**Cosciotto
d' agnellino arrosto** **35,95 €**

*Paletilla de cordero lechal asada
al estilo tradicional*

**Costolette di agnello
da latte alla piastra** **22,00 €**

Chuletitas de cordero lechal a la plancha

**Controfiletto di
manzo frollato 45 giorni
(porzione da 350 grammi)** **24,00 €**

*Lomo bajo de vacuno mayor 350 g
con 45 días de maduración*

**Costata di manzo
frollato 45 giorni
(porzione da 900 grammi)** **62,00 €**

*Chuletón de vacuno mayor 900 g
con 45 días de maduración*

**Lombata di manzo
arrosto con foie e salsa al Porto** **30,00 €**

*Solomillo de vaca mayor al foie con salsa
de Oporto*

**Polpette di maiale
iberico in salsa barbecue fatta in casa** **24,00 €**

*Albóndigas de secreto ibérico
en salsa barbacoa casera*

Spezzatino di coda di bue **21,95 €**

*Rabo de ternera guisado al estilo
tradicional*

**Hamburger di vitella
della casa 300 gr** **17,95 €**

*Hamburguesa casera de vacuno 300 g
con queso Brie y bacon*

Trippa alla Madrilená **18,50 €**

*Callos de ternera a la
madrileña con pata y morro*

Zampette di maiale **23,95 €**

**alla piastra ripiene di coda di vitello
stufata, servite con crema di patate
ed il suo fondo bruno**

*Manitas de cerdo rellenas de rabo de
ternera a la plancha con cremoso de
patatas y su jugo reducido*

PESCE E FRUTTI DI MARE

Pescados y mariscos



Polpette di rana pescatrice **24,95 €**
in salsa di gamberi alla marinara

*Albóndigas de rape en salsa marinera
con langostinos*

Baccala' gratinato al forno **25,95 €**
con ali oli e peperoni rossi saltati

*Lomo de bacalao al horno con alioli
gratinado y pimientos del piquillo
salteados*

Frittura di filetti di nasello **25,95 €**
accompagnati da ratatouille spagnola

*Lomitos de merluza a la romana con pisto
casero y patatas primor*

**Calamari di Huelva alla
piastra con tentacoletti fritti
e piccoli peperoni verdi dolci** **24,95 €**

*Chipirones de Huelva a la plancha
con las patitas fritas y piparras*

**Vongole saltate in
padella aromatizzate al vino** **28,00 €**

Manzanilla de Sanlúcar

*Almejas a la sartén con manzanilla
de Sanlúcar*

Capasante al forno **22,50 €**

**accompagnate da pico de gallo
(insalatina di pomodori, cipolla,
peperoncino e coriandolo)**

Zamburiñas al horno con pico de gallo

PASTA E RISO

Arroces y pastas



I piatti di riso vengono preparati al momento per un minimo di due persone, e necessitano 25 minuti per la preparazione
Todos los arroces se elaborarán para un mínimo de 2 personas y necesitan al menos 25 min

Cannelloni XXL alla coda di bue serviti su fondo bruno e salsa di formaggio **23,50 €**

Canelón XXL relleno de rabo, carrillada y morcillo de ternera con reducción de su jugo y salsa de queso

Tagliatelle al ragu' di carne con formaggio parmigiano **15,50 €**

Tallarines a la boloñesa con queso parmesano

Paella di pollo e verdure **18,95 €**

*(Minimo per due persone) (Prezzo per persona)
Paella de pollo, verduras y garrotones
(Mínimo para dos personas. Precio por persona)*

Paella di Pesce e Frutti Di Mare **26,95 €**

*(Minimo per due persone) (Prezzo per persona)
Paella de pescado y marisco
(Mínimo para dos personas. Precio por persona)*

Paella di Verdure **17,50 €**

*(Minimo per due persone) (Prezzo per persona)
Paella de la huerta
(Mínimo para dos personas. Precio por persona)*

Fideua' (paella di pasta fine) con calamaretti alla piastra e tentacoletti di calamaro fritti **21,50 €**

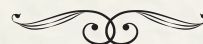
Fideuá con chipirones a la plancha y las patitas fritas

Riso Nero con Calamari e Gamberetti **21,90 €**

*(Minimo per due persone) (Prezzo per persona)
Arroz negro con gambas y calamares
(Mínimo para dos personas. Precio por persona)*

DOLCI

Postres



Profiteroles alla panna ricoperti di cioccolato **5,00 €**

Profiteroles de nata con salsa de chocolate

Crema di mango servita con frutti di bosco **7,50 €**

Sopa de mango con frutos rojos y petazetas

Millefoglie di crema pasticciera e panna montata **7,50 €**

Milfei de milhoja de crema y nata

Torrija (dolce tipico spagnolo al latte a base di pane raffermo) servito con gelato alla nocciola **6,50 €**

Torrija de leche con helado de avellanas

La nostra cheesecake al lampone **6,50 €**

Nuestra tarta de queso con frambuesa

Torta di mele servita con crema di vaniglia **6,50 €**

Tarta de manzana con crema de vainilla

Esplosione di cioccolato con croccante di mandorle **6,90 €**

Explosión de chocolate con crocante de almendra

Selezione di gusti vari di gelato (prezzo per pallina) **2,75 €**

Selección de helados (precio por bola)

Sorbetto di limone e prosecco **5,50 €**

Sorbete de limón al cava

Sorbetto di mela e sidro **5,50 €**

Sorbete de manzana a la sidra

