

Todos nuestros platos son caseros, están elaborados con viandas de esta tierra o guiños a nuestra cultura y su principal ingrediente es el cariño...

Pan & aperitivo para abrir la *mui*

3,00€

## ENTRANTES

**Jamón ibérico de bellota con *banderillas del coso***

Jamón ibérico bellota de Guijuelo con pan de grissini y saladillas

29,00€ ● / 18,00€ ◐

**Tortillitas de camarones con *capote***

Tortillitas de camarones en cartucho con ensalada viva

18,00€ ● / 11,00€ ◐

**Tartar de atún rojo del *Manzanares el Real***

Tartar de atún rojo con sushi de tofu, guacamole y perlas de jalapeño

26,00€ ● / 15,50€ ◐

**Cazuelita de gamba roja *La Marimorena***

Cazuelita de gamba roja al ajillo

19,50€

**Coliflor a la brasa y aguacate asado con salsa *chiné***

Coliflor a la brasa con salsa de curry amarillo, aguacate asado, piñones salteados y aceite de albahaca

17,50€

**Mejillones a la marinera *"pa perder el peluco"***

Mejillones con choco a la marinera

18,00€ ● / 11,00€ ◐

**Ensalada de tomate rosado y mango *almidonao***

Ensalada de tomate rosado, timbal de mango, mézclum de lechugas vivas & vinagreta Thai con edamame y ventresca de bonito

18,50€

**Flor de alcachofa *Dabuten***

Flor de alcachofa sobre jamón ibérico de bellota y foie

6,00€/Ud.

**Ensaladilla ucraniana con *parpusa***

Milhoja de ensaladilla con patata agria y langostinos de cola azul

21,50€ ● / 12,50€ ◐

**Boina vasca *chachi***

Tortilla semicuajada de huevos trufados, ajetes tiernos, boletus y bacalao

18,00€ ● / 11,00€ ◐

**Brazo de pulpo *más chulo que un ocho***

Brazo de pulpo a la brasa con pisto mediterráneo y galleta de pimiento de Palermo

27,50€ ● / 16,50€ ◐

**Almejas a la brasa con *mantón de Manila* de guindilla y ajos de Chinchón**

Almejas a la brasa con aceite de guindilla y ajos de Chinchón

26,00€ ● / 15,50€ ◐

**Croquetas *postineras***

- Jamón de bellota con salsa romesco
- Callos con salsa brava
- Merluza al pil pil

18,00€ ● / 11,00€ ◐

**Lasaña *castiza* de carrillera de ternera**

Lasaña de espinacas con carrillera de ternera, hongos, salsa de colmenillas, foie & queso Grana Padano

22,50€

**Huevos rotos a *nuestra bola* (nuestra versión de autor)**

Laminado de patatas relleno de boletus, foie y huevo frito con ralladura de trufa

19,00€

**Verdinas con rape y almejas *¡Vaya, vaya... Aquí no hay playa!***

Verdinas con rape y almejas al aroma de azafrán

24,00€

## NUESTRA ESTACIÓN DE ARROCES

<b>Arroces secos en llauna al <i>piropo retrechero</i> (con alioli de mortero) / 25' Ⓛ (mínimo)</b>	<b>29,50€</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• De marisco (almejas, choco, mejillones y langostinos)</li><li>• De bacalao gratinado con choco y encurtidos</li><li>• De presa ibérica y caracoles</li></ul>	
<b>Arroz caldoso <i>Arganzuela</i> – Mínimo dos personas/ 25' Ⓛ (mínimo)</b>	<b>32,50€ / persona</b>
Arroz caldoso de choco y bogavante	
<b>Paella <i>La Movida</i> – Mínimo dos personas/ 25' Ⓛ (mínimo)</b>	<b>30,50€ / persona</b>
Arroz seco con chipirones y rodaballo con alioli	

## PESCADOS ELABORADOS

<b>Bacalao del <i>foro</i></b>	<b>29,00€</b>
Lomo de Bacalao gratinado con alioli de cítricos sobre pincelada de tapenade con carpaccio de naranja y cebolleta fresca	
<b>Mero <i>chispero</i></b>	<b>29,50€</b>
Mero a la brasa sobre escabeche de mejillones y mini zanahoria con peinetas crujientes y uvas de mar	

## CARNES ELABORADAS

<b>Steak tartar <i>San Isidro</i> a la vista y al gusto</b>	<b>29,50€</b>
Steak tartar de cebón al gusto con ensalada de hojas de lechuga viva aliñadas sobre tosta de regañá	
<b>Rabo de ternera en <i>corrala</i> de jabugo</b>	<b>28,00€</b>
Rabo de ternera a baja temperatura con jamón ibérico envuelto en brick crujiente en salsa de PX	
<b>Solomillo <i>Pichi</i></b>	<b>29,50€</b>
Solomillo de cebón con foie caramelizado y jugo de ternera flambeado al Armagnac en sala	

## A LA PARRILLA DEL CARBÓN DE ENCINA

<b>Tronco de atún rojo <i>fetén</i></b>	<b>29,25€</b>
Tronco de atún rojo con guarnición de salsa putanesca	
<b>Espeto de dorada <i>Arco de Cuchilleros</i></b>	<b>29,00€</b>
Espeto de dorada con pico de gallo	
<b>Rapito <i>San Lorenzo de El Escorial</i></b>	<b>28,50€</b>
Rapito con salteado de calabaza al aroma de comino	
<b>Entrecot trinchado <i>Don Hilarión</i></b>	<b>29,50€</b>
Lomo de ternera gallega trinchado con pesto de albahaca	
<b>Tataki <i>chipén</i> de lomo de cebón gallego</b>	<b>29,50€</b>
Tataki de lomo bajo de cebón gallego con ensalada de berenjenas ahumadas y jugo de chalotas	

Consulte nuestra sugerencia del día de importación de otras provincias españolas a nuestro Maître. A su disposición, el glosario de términos castizos de cada plato. Si lo desea, puede llevárselo de recuerdo.

Disponemos de carta de alérgenos a su disposición, solicítela si lo desea.