

## LOS PLATOS DEL DÍA TODAY'S CHOICES

- Lunes de ... Lentejas guisadas con verdura y bulgur  
Monday with... stewed lentils with vegetables and bulgur
- Martes de ... Fabada con pixín  
Tuesday with ... stewed beans with fried monkfish
- Miércoles de ... Guiso de arroz con pollo y setas  
Wednesday with ... rice stew with chicken and mushrooms
- Jueves de ... Cocido madrileño completo  
Thursday with ... Complete "madrileño" stew
- Viernes de ... Marmitako  
Friday with ... tuna stew with potatoes and tomato

Precio ... 20 €  
Price ....

Recomendamos degustar nuestros platos en armonía con vinos de nuestra bodega sugeridos por el Maitre

We recommend tasting our dishes in harmony with wines from our cellar suggested by the Maitre

Precios IVA Incluido – VAT Included

## PARA COMPARTIR y PICAR APPETIZERS TO SHARE

- Jamón Ibérico de bellota (100 gr.) con pan de cristal  
Iberian cured ham (100 gr) with cristal bread 28 €
- Croquetas de jamón con su papada y salsa romesco  
Ham croquettes with jowls and romesco sauce 12 €
- Ensaladilla de langostinos y huevas de salmón a nuestra manera  
Shrimp salad and salmon roe our style 12 €
- Burrata sobre salmorejo cordobés con jamón y huevo  
Burrata on Cordovan salmorejo with ham and egg 16 €
- Calamares de potera a la andaluza en harina de garbanzos  
Andalusian style potera squid in chickpea flour 21 €
- Buñuelos sublimes de brandada de bacalao con pilpil de piquillos  
Sublime cod brandade fritters with pil pil piquillo peppers 14 €

## DE LA HUERTA FROM DE FARM

- Ensalada de lechugas vivas con salmón marinado en eneldo y remolacha, vinagreta de mango y nueces  
Live lettuce salad with salmon marinated in dill and beetroot, mango and walnut vinaigrette 16 €
- Flor de alcachofa sobre cecina de León y foie  
Artichoke flower on cecina de León and foie 19 €
- Berenjena rellena de pisto de verduras y anisados  
Stuffed Aubergine with a finely aniseed vegetable ratatouille 14 €
- Ensalada de tomate rosa con atún en escabeche casero al vinagre de Jerez  
Pink tomato salad with homemade pickled tuna with sherry vinegar 14 €



CALDOS, PASTAS Y ARROCES  
BROTHS, PASTA AND RICE

Caldo doble de verduras y setas tipo dashi Double vegetable and mushroom dashi broth	15 €
Guiso corto de pochas frescas con langostinos y butifarra Short stew of fresh white beans with prawns and “butifarra sausage”	18 €
Fideuá de costillas de ibérico y foie Iberian ribs fideuá with foie	19 €
Arroz caldoso con calamares, vieiras y un toque de cilantro Broth rice with squid, scallops and a sizzle of coriande	20 €

PESCADOS  
FISHES

Lomo de Merluza al horno, patatas enredadas, salsa antigua Baked hake loin, tangled potatoes, old sauce	24 €
Lomo de lubina a la espalda con patatas panadera y puré de chalotas asadas Sea bass fillet “on the back” with baked potatoes and roasted shallot purée	28 €
Bacalao a baja temperatura sobre crema ligera de marmitako Low-temperature cooked cod on light marmitako cream	22 €

CARNES  
MEATS

Carrilleras de ternera con puré de boniato y chip de patata violeta Veal cheeks with sweet potato purée and violet potato chips	20 €
Entrecôte de vaca a la parrilla (300 gr.) con patatas asadas Grilled beef entrecôte (300 gr.) with roasted potatoes	24 €
Lomo de cordero relleno de dátiles, puré de chirivías y brotes tiernos Lamb loin stuffed with dates, parsnip purée and tender shoots	24 €

POSTRES  
DESSERTS

Flan increíble en Kalma Amazing flan at Kalma
Fruta fresca de temporada preparada Fresh seasonal fruit prepared
Helados artesanos variados Assorted artisan ice creams
Tarta Ferrero Roché con helado de vainilla y galleta rota de pistacho Ferrero Rocher cake with vanilla ice cream and broken pistachio biscuit
Tarta de queso especial con frambuesas y su coulis Special cheesecake with raspberries and its coulis
Manzana del deseo (tarta de manzana rellena de su compota y canela) Desire apple (apple pie stuffed with apple compote and cinnamon)
Copa de fresas en escabeche de Módena y lima con velo de pétalos de rosa Cup of pickled strawberries from Modena and lime with a veil of rose petals

Precio ... 8 €

Price ....

Recomendamos degustar nuestros postres con vinos dulces de nuestra bodega

We recommend tasting our desserts with sweet wines from our cellar

Precios IVA Incluido – VAT Included

