

G r a n d M a d r i d



*Aéreo black truffle tart
Olive tree*

T H E C L A S S I C S

*Chocolate “Filipino” with foie gras and cardamom
Marinated salmon taco with miso cream*

A T R I B U T E T O M A D R I D & I T S B A R S

*Cod brandade “lemon pie”
Gratinated scallop tartlet with cured scallop coral
Garlic Prawn
Madrid-style red mullet*

P R O D U C T

*Beef tripe a la Madrileña
Ox tartare with smoked caviar*

Bread with olive oil butter

M E M O R Y W I T H A N E D G E

*The vegetable Patch
Bluefin tuna belly, anchovy, caviar, and tomato tartare
Smoked Sardine, Vine Peach and Almond Blossom
“Salpicón” of blue-leg prawns
King crab with Iberian pork jowl
“Carabinero” scarlet prawn, shallot cream, and Américaine sauce
Turbot with codium sea-lettuce “pil-pil” and garlic razor clams
Aerial Oxtail Wellington with Daikon Radish, Apple, and Redcurrant Salad*

T H E E N D

*Citrus 2025
Fairground apple wafer
Beetroot with black garlic ice cream
Violet
Madrid flavours*



Prix : €310

W I N E P A I R I N G

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

M a d r i d , M a d r i d , M a d r i d



*Aéreo black truffle tart
Olive tree*

T H E C L A S S I C S

*Chocolate "Filipino" with foie gras and cardamom
Marinated salmon taco with miso cream*

A T R I B U T E T O M A D R I D & I T S B A R S

*Cod brandade "lemon pie"
Gratinated scallop tartlet with cured scallop coral
Garlic Prawn
Madrid-style red mullet*

P R O D U C T

*Beef tripe a la Madrileña
Ox tartare with smoked caviar*

Bread with olive oil butter

M E M O R Y W I T H A N E D G E

*The vegetable Patch
Bluefin tuna belly, anchovy, caviar, and tomato tartare
Smoked Sardine, Vine Peach and Almond Blossom
"Salpicón" of blue-leg prawns
Turbot with codium sea-lettuce "pil-pil" and garlic razor clams
Aerial Oxtail Wellington with Daikon Radish, Apple, and Redcurrant Salad*

T H E E N D

*Citrus 2025
Fairground apple wafer
Beetroot with black garlic ice cream
Violet
Madrid flavours*



Prix : 240 €

W I N E P A I R I N G

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

E s s e n c e



*Aéreo black truffle tart
Olive tree*

T H E C L A S S I C S

*Chocolate "Filipino" with foie gras and cardamom
Marinated salmon taco with miso cream*

A T R I B U T E T O M A D R I D & I T S B A R S

*Cod brandade "lemon pie"
Garlic Prawn
Madrid-style red mullet*

P R O D U C T

*Beef tripe a la Madrileña
Bread with olive oil butter*

M E M O R Y W I T H A N D E D G E

*Bluefin tuna belly, anchovy, caviar, and tomato tartare
"Salpicón" of blue-leg prawns
Turbot with codium sea-lettuce "pil-pil" and garlic razor clams
Aerial Oxtail Wellington with Daikon Radish, Apple, and Redcurrant Salad*

T H E E N D

*Citrus 2025
Beetroot with black garlic ice cream
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.***

W I N E P A I R I N G

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 negra
Olivo*



LOS CLÁSICOS

*Filipino de chocolate con foie-gras y cardamomo
Taco de salmón marinado con crema de miso*

HOMENAJE A MADRID Y SUS BARES

*Lemon pie de brandada de bacalao
Tartaleta de vieiras gratinada y su coral en salazón
Gamba al ajillo
Salmonete a la madrileña*

PRODUCTO

*Callos a la Madrileña
Steak tartar de buey con caviar ahumado*

Pan con mantequilla de aceite

MEMORIA VANGUARDISTA

*Huerto de verduras
Ventresca de atún rojo, anchoa, caviar y tartar de tomate
Flor de almendra, melocotón y sardina ahumada
Salpicón de quisquillas
Cangrejo real, papada ibérica
Carabinero, crema chalota y americana
Rodaballo al pil pil de codium con navajas al ajillo
Wellington aéreo de rabo de ternera con ensalada Daikon, manzana y grosella*

EL FINAL

*Cítricos 2025
Barquillo de manzana de feria
Remolacha con helado de 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
Tarta aérea de trufa negra
Olivo

LOS CLÁSICOS

Filipino de chocolate con foie-gras y cardamomo
Taco de salmón marinado con crema de miso

HOMENAJE A MADRID Y SUS BARES

Lemon pie de brandada de bacalao
Tartaleta de vieiras gratinada y su coral en salazón
Gamba al ajillo
Salmonete a la madrileña

PRODUCTO

Callos a la Madrileña
Steak tartar de buey con caviar ahumado

Pan con mantequilla de aceite

MEMORIA VANGUARDISTA

Huerto de verduras
Ventresca de atún rojo, anchoa, caviar y tartar de tomate
Flor de almendra, melocotón y sardina ahumada
Salpicón de quisquillas
Rodaballo al pil pil de codium con navajas al ajillo
Wellington aéreo de rabo de ternera con ensalada Daikon, manzana y grosella

EL FINAL

Cítricos 2025
Barquillo de manzana de feria
Remolacha con helado de 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€

Por favor hable con nuestro personal sobre alergias e intolerancias.

E s e n c i a



*Tarta aérea de trufa negra
Olivo*

LOS CLÁSICOS

*Filipino de chocolate con foie-gras y cardamomo
Taco de salmón marinado con crema de miso*

HOMENAJE A MADRID Y SUS BARES

*Lemon pie de brandada de bacalao
Gamba al ajillo
Salmonete a la madrileña*

PRODUCTO

Callos a la Madrileña

Pan con mantequilla de aceite

MEMORIA VANGUARDISTA

*Ventresca de atún rojo, anchoa, caviar y tartar de tomate
Salpicón de quisquillas
Rodaballo al pil pil de codium con navajas al ajillo
Wellington aéreo de rabo de ternera con ensalada Daikon, manzana y grosella*

EL FINAL

*Cítricos 2025
Remolacha con helado de 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€

Por favor hable con nuestro personal sobre alergias e intolerancias.