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
Yemas de espárrago blanco con maíz, perrechicos y flor de sauco
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 espárragos blancos, almendra y albaricoques
Salpicón de quisquillas
Cangrejo real, papada ibérica
Carabinero, crema chalota y americana
Rodaballo al pil pil de codium con navajas al ajillo
Solomillo de buey asado con pimiento de piquillo

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 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

Yemas de espárrago blanco con maíz, perrechicos y flor de sauco
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 espárragos blancos, almendra y albaricoques
Salpicón de quisquillas
Rodaballo al pil pil de codium con navajas al ajillo
Solomillo de buey asado con pimiento de piquillo

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.

Esencia

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
Yemas de espárrago blanco con maíz, perrechicos y flor de sauco

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
Solomillo de buey asado con pimiento de piquillo

EL FINAL
Cítricos 2025
Remolacha con helado de ajo negro
Sabores de Madrid

Precio:
190€(jueves y viernes mediodia)
280€ (noches y sábados, maridaje de vinos incluido)

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.

Grand Madrid

Aéreo black truffle tart
Olive tree

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

A TRIBUTE TO MADRID & ITS BARS
Cod brandade "lemon pie"
Gratinated scallop tartlet with cured scallop coral
Garlic Prawn
Madrid-style red mullet

PRODUCT
White asparagus spears with corn, St. George's mushrooms, and elderflower
Ox tartare with smoked caviar

Bread with olive oil butter

MEMORY WITH AN EDGE
The vegetable Patch
Bluefin tuna belly, anchovy, caviar, and tomato tartare
White asparagus flower, almond and apricots
"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
Roasted ox tenderloin with piquillo pepper

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

Prix : €310

WINE PAIRING

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

Madrid, Madrid, Madrid

Aéreo black truffle tart
Olive tree

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

A TRIBUTE TO MADRID & ITS BARS
Cod brandade "lemon pie"
Gratinated scallop tartlet with cured scallop coral
Garlic Prawn
Madrid-style red mullet

PRODUCT
White asparagus spears with corn, St. George's mushrooms, and elderflower
Ox tartare with smoked caviar

Bread with olive oil butter

MEMORY WITH AN EDGE
The vegetable Patch
Bluefin tuna belly, anchovy, caviar, and tomato tartare
White asparagus flower, almond and apricots
"Salpicón" of blue-leg prawns
Turbot with codium sea-lettuce "pil-pil" and garlic razor clams
Roasted ox tenderloin with piquillo pepper

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

Prix : 240 €

WINE PAIRING

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

Essence

Aéreo black truffle tart
Olive tree

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

A TRIBUTE TO MADRID & ITS BARS
Cod brandade "lemon pie"
Garlic Prawn
Madrid-style red mullet

PRODUCT
White asparagus spears with corn, St. George's mushrooms, and elderflower

Bread with olive oil butter

MEMORY WITH AND EDGE
Bluefin tuna belly, anchovy, caviar, and tomato tartare
"Salpicón" of blue-leg prawns
Turbot with codium sea-lettuce "pil-pil" and garlic razor clams
Roasted ox tenderloin with piquillo pepper

THE END
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.***

WINE PAIRING

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