

Para compartir *Appetizers*

Croquetas de Jamón Buenas (ud) <i>Iberian ham croquettes (u)</i>	L · G · C · P · H	2,5
Corte de ensaladilla rusa con txangurro (ud) <i>Russian salad with spider crab (u)</i>	G · L · MZ · M · ML · H · P	3,5
Buñuelos de bacalao con romesco y esqueixada de bacalao (ud) <i>Cod fritters, with "romesco" sauce and cod "esqueixada" (u)</i>	G · P · FS · L · M · ML · H · SF · MZ · A · CH · SJ · AL · S	5
○ Jamón Ibérico cortado a cuchillo con pan cristal con tomate <i>Iberian ham with tomato-bread</i>	G · C	16 28
○ Anchoas planchadas con tostas de pan y mantequilla ahumada <i>Salted anchovies, smoked butter, toast</i>	P · G · L	24
○ Ostras Amélie Fine de Claire N°3 Especial (1ud./3ud.) <i>Spécials Fines de Claire N°3 Amélie oysters (1u./3 u.)</i>	ML	5 12

Entrantes *Starters*

Flores de alcachofa con huevo de codorniz <i>Artichoke hearts, quail's egg</i>	H · G · C	22
Ensalada templada de coliflor <i>Warm cauliflower salad</i>	L · FS · SJ · G · M · ML	13
Terrina de foie con pan de hogaza y gelé de moscatel <i>Foie terrine, country bread, muscatel jelly</i>	S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ	22
Cocido a la madrileña en un vuelco <i>"Cocido a la Madrileña" (chickpea stew)</i>	G · H · L	12
○ Arroz socarrat de zamburiñas y papada <i>Small scallops and pork jowl crisp rice</i>	SF · M · ML · G · L · FS	22
○ Guiso de pasta de trigo duro con pato y pulpo <i>Wheat "pasta" stew with duck and octopus</i>	G · L · M · ML	24

G Gluten / Gluten
L Leche / Milk
H Huevo / Egg
P Pescado / Fish

FS Frutos de Cáscara / Nuts
AJ Ajo / Garlic
M Crustáceo / Seafood
ML Moluscos / Molluscs

C Cerdo / Pork
SJ Soja / Soy
A Apio / Celery
MZ Mostaza / Mustard

CH Cacahuetes / Peanuts
AL Altramuces / Lupines
S Sésamo / Sesame
SF Sulfitos / Sulphites

Indíquenos por favor cualquier intolerancia para proponerle la mejor alternativa · Please indicate any intolerance to propose the best alternative.

Servicio de pan y aceite / Bread and olive oil service 2 €

Servicio de agua con y sin gas / Plain and sparkling water service 2,5 €

IVA incluido / VAT included

Plato principal *Main Course*

- Rape con ajada de pimentón; trinxat de col, patata y aceitunas al tenedor G · P · FS · L · M · ML · H · SF · MZ · A · CH · SJ · AL · S 29
Monkfish with garlic sauce paprika; cabbage "trinxat", potatoes and olives tenedor
- Merluza al vapor con raviolón de calabaza y velouté de vermut P · SF · L · FS · G 22
Steamed hake, pumpkin ravioli and vermouth veloute
- Bacalao como en el Freixa Tradició P · G · FS · H 22
Salt cod in the style of chef Freixa
- Tartar de atún viajero G · H · P · SJ · SS · S · ML 22
Tuna, mango and avocado tartar
- Canelón de tres carnes con salsa de foie y trufa y verduras sin fin S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ 16
Three meat cannelloni, foie and truffle sauce, seasonal vegetables
- Pollo Coquelette relleno con ciruelas y cebolletas (mínimo 2 personas, precio por persona) G · A · L 24
Roast baby chicken, plum and chive stuffing (minimum 2 people, price per person)
- Jarrete de cordero cocinado muchas horas con boniatos, menta y yogurt G · L · SJ · SF 22
Slow cooked lamb shin with sweet potatoes, mint and yogurt
- Costilla de ternera con millojas de patata y zanahorias escabechadas a la miel G · P · FS · L · M · ML · H · SF · MZ · A · CH · SJ · AL · S 26
Beef ribs with millefeuille potatoes and honey marinade carrot



Menú Ejecutivo *Executive Menu*

Mediodías de Lunes a Viernes. Festivos no incluido.
Noon from Monday to Friday. Holidays not included.

A elegir entre los platos de la carta, excepto los marcados con ○
To choose between the dishes of the menu, except those marked with ○

Entrante / *Starter*

Plato Principal / *Main Course*

Postre / *Dessert*

Agua, café, pan y copa de vino incluidos.
Water, coffee, bread and glass of wine included.

45 €

De Madrid al cielo *Menú degustación* *Seasonal Menu*

Servicio de mesa completa. / *The menu is served to all table guests*

Menú elegante, sofisticado y sencillo, galardonado con un Sol Repsol
Elegant, sophisticated and simple menu, awarded with a Sol Repsol

70 €

Maridaje de nuestro sumiller
Pairing of our sommelier

+24 €

Debido a la longitud del mismo sólo se ordenará hasta las 15:00 y las 22:30 en los servicios de comidas y cenas.
Due to the length of it will only be ordered until 15:00 and 22:30 in the services of lunch and dinner.

Exclusivo miembros The Principal Club: 15% de descuento en cuenta final.
(Si desea inscribirse en nuestro programa VIP consulte a nuestro equipo. Promoción no acumulable a otras ofertas ni menús.)

*Exclusive The Principal Club members : 15% off on the final bill.
(If you wish join our VIP program, ask our waiters. May not be combined with other offers or menus.)*