

PANES CASEROS CALIENTES

Homemade warm breads

PAN BRIOCHE CON SÉSAMO	8
Sesame seed Brioche	
PAN PITA DE QUESO SAN SIMÓN AHUMADO (OPCIÓN SIN QUESO)	8
San Simon pita bread (available without cheese)	

PARA PICAR

Sharing

BABAGANOUSH AHUMADA AL JOSPER	14
Babaganoush smoked in the Josper	
GUACAMOLE Y TOTOPOS CASEROS	14
Guacamole with homemade nachos	
PLATO DE JAMÓN BELLOTA 100% IBÉRICO “5 JOTAS”	28
Acorn-fed 100% Ibérico Ham “5 Jotas”	
PLATO DE SELECCIÓN DE QUESOS	14
Cheese Platter	
LANGOSTINOS CRUJIENTES, MAYONESA DE ALBAHACA	18
Crispy prawns, basil mayonnaise	
CROQUETAS DE CECINA, 6 UNIDADES GANADORA MADRID HOTEL TAPA TOUR 2025	14
Cecina croquettes, winner Madrid Hotel Tapa tour 2025	
KEFTADILLA DE TRIGO CON TERNERA, CHEDDAR Y LABNEH	16
Brachs own quesadilla with beef, cheddar and labneh	
CONTRAMUSLO DE POLLO AMARILLO CRUJIENTE CON SALSA DE YOGURT Y TOMATE ESPECIADO	16
Crispy chicken thigh, spiced yogurt sauce	

CRUDOS

Raw bar

TACOS CRUJIENTES DE LUBINA Y GUACAMOLE	18
Crispy tacos, seabass, guacamole	
CEVICHE DE CORVINA, ALIÑO ESTILO BRACH	17
Croaker Ceviche, Brach’s special marinade	
TIRADITO DE PEZ LIMÓN, GEL DE MANZANA AL CARDAMOMO, HIERBABUENA Y JALAPEÑO	21
Amberjack, granny smith cardamome gel, mint, jalapeño chilli	
CRISPY RICE, TARTAR DE ATÚN ROJO Y MAYONESA PICANTE	22
Crispy rice, red tuna tartare, spicy mayonnaise	
TARTARE DE TERNERA CON SU TUETANO Y RAIFORT	23
Beef tartare, bone marrow, horseradish	

GUARNICIONES

Side dishes

ARROZ JASMÍN CON AZAFRÁN	8
Saffron Jazmin rice	
COGOLLOS CON PARMESANO Y VINAGRETA CÍTRICA	8
Baby gem lettuce, parmesan and citrus vinaigrette	
PATATA BABY CONFITADA, SALSA ROMESCU	8
Confit baby potatoes, romescu sauce	

VERDURAS Y ENSALADAS

Vegetables and salads

COLIFLOR EN TEXTURAS, ALBARICOQUES Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO	16
Cauliflower in different textures, apricots and piquillo peppers	
ENSALADA DE ESPINACAS BABY, SÉSAMO ESPECIADO, VINAGRETA DE TRUFA	19
Baby spinach, Truffle vinaigrette, spicy sesame seeds	
ESPÁRRAGOS VERDES DE ARANJUEZ ASADOS AL JOSPER, SALSA HOLLANDESA, KUMQUAT VANILLA	21
Josper grilled green asparagus, hollandaise sauce, Kumquat vanilla seasoning	
ZANAHORIAS DE COLORES ASADAS, CONDIMENTO DE MANZANA Y AVELLANAS IGP DE PIAMONTE	16
Roasted rainbow carrots, apple and Piedmonts IGP Hazelnuts	
ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN Y AGUACATE	28
Tuna belly and avocado salad	

PESCADOS

Fish

BACALAO CONFITADO, FLOR DE CALABACÍN, ESPUMA DE TOMATE ANTIGUA	28
Cod confit, zucchini flower, heirloom tomato foam	
LOMO DE SALMÓN, RICOTTA, GUISANTES	26
Salmon filet, ricotta, fresh peas	
STEAK DE SOLOMILLO DE ATÚN ROJO, SALSA DE PIMIENTA	32
Red Tuna Fillet, pepper sauce	
LUBINA ENTERA ASADA AL JOSPER, BEURRE BLANC DE AJÍ AMARILLO (MÍNIMO 2 PERSONAS)	58
Whole roasted Seabass, aji amarillo beurre blanc (minimum 2 persons)	

CARNES

Meats

PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA, JUGO DE CARNE CORTADO AL VINAGRE DE JEREZ	32
Iberian acorn-fed pork roasted in the Josper, Jus with Jerez vinegar	
CARRILLERA DE BLACK ANGUS, JUGO DE CARNE, BERENJENA ASADA	35
Black Angus beef cheek, jus, roasted eggplant	
ENTRECOT ASADA AL JOSPER, SALSA CHIMICHURRI	45
Ribeye grilled in the Josper, chimichurri sauce	
CHULETÓN DE VACA MADURADO, CONDIMENTO CRIOLLO (PARA COMPARTIR)	98
Dry Aged beef ribeye steak, french creole sauce (to share)	

POSTRES

Desserts

PASTELERÍA DE NUESTRA BOUTIQUE	11
Selection of our boutique’s pastries	
FRUTA DE TEMPORADA	14
Seasonal fruits	

Todo el pescado a consumir crudo o semi-crudo es sumiso a congelación en acuerdo al decreto real 1420/2006, 1 de diciembre, en prevención de Anisakis. Precios con I.V.A. Incluido. Servicio de pan de nuestro obrador 3€ PP. The fish to be consumed raw or semi-raw is frozen beforehand, compliance with ROYAL DECREE 1420/2006, 1st of December, on the prevention of Anisakis parasitosis. Allergen information is available to the consumer in accordance with EU Regulation 1169/2011.Prices include 10% VAT. Bread from our bakery 3€ per person.