

PANES CASEROS CALIENTES

Homemade warm breads

PAN BRIOCHE CON SÉSAMO8
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 JOSPER14
Babaganoush smoked in the Josper

GUACAMOLE Y TOTOPOS CASEROS14
Guacamole with homemade nachos

PLATO DE JAMÓN BELLOTA 100% IBÉRICO “5 JOTAS”28
Acorn-fed 100% Ibérico Ham “5 Jotas”

PLATO DE SELECCIÓN DE QUESOS14
Cheese Platter

LANGOSTINOS CRUJIENTES, MAYONESA DE ALBAHACA18
Crispy prawns, basil mayonnaise

CROQUETAS DE CECINA, 6 UNIDADES GANADORA14
MADRID HOTEL TAPA TOUR 2025
Cecina croquettes, winner Madrid Hotel Tapa tour 2025

KEFTADILLA DE TRIGO CON TERNERA, CHEDDAR Y LABNEH16
Brach’s Signature quesadilla with beef, cheddar and labneh

CONTRAMUSLO DE POLLO AMARILLO CRUJIENTE CON16
SALSA DE YOGURT Y TOMATE ESPECIADO
Crispy chicken thigh, spiced yogurt sauce

CRUDOS

Raw bar

TACOS CRUJIENTES DE LUBINA Y GUACAMOLE18
Crispy seabass tacos and guacamole

CEVICHE DE CORVINA, ALIÑO ESTILO BRACH17
Croaker Ceviche, Brach’s special marinade

CRISPY RICE, TARTAR DE ATÚN ROJO Y MAYONESA PICANTE22
Crispy rice, red tuna tartare, spicy mayonnaise

TARTARE DE TERNERA CON SU TUETANO Y RAIFORT23
Beef tartare, bone marrow, horseradish

PESCADOS

Fish

BOQUERONES Y FOLRES DE CALABACIN FRITOS26
CON SALSA CRIOLLA
Fried anchovies and zucchini blossoms with criolla sauce

LOMO DE SALMÓN, RICOTTA, GUISANTES28
Salmon filet, ricotta, fresh peas

STEAK DE SOLOMILLO DE ATÚN ROJO, SALSA DE PIMIENTA32
Red Tuna filet with pepper sauce

LUBINA ENTERA ASADA AL JOSPER,58
BEURRE BLANC DE AJÍ AMARILLO (MÍNIMO 2 PERSONAS)
Whole roasted Seabass, aji amarillo beurre blanc (minimum 2 persons)

VERDURAS Y ENSALADAS

Vegetables and salads

COLIFLOR EN TEXTURAS, ALBARICOQUES Y PIMIENTOS16
DEL PIQUILLO
Cauliflower in different textures, apricots and piquillo peppers

ENSALADA DE ESPINACAS BABY, SÉSAMO ESPECIADO,19
VINAGRETA DE TRUFA
Baby spinach, Truffle vinaigrette, spicy sesame seeds

TOMATES DE COLORES, ACEITE DE ALBAHACA, BURRATA24
Assorted tomatoes, basil infused oil, burrata

ZANAHORIAS DE COLORES ASADAS,16
CONDIMENTO DE MANZANA Y AVELLANAS IGP DE PIAMONTE
Roasted rainbow carrots, apple and Piedmonts IGP Hazelnuts

ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN Y AGUACATE28
Tuna belly and avocado salad

CARNES

Meats

TAGLIATELLE CASERAS AL RAGU DI WAGYU27
Homemade tagliatelle with Wagyu ragù

CARRILLERA DE BLACK ANGUS, JUGO DE CARNE,35
BERENJENA ASADA
Black Angus beef cheek, jus, roasted eggplant

ENTRECOT ASADA AL JOSPER, CONDIMENTO CRIOLLO45
Ribeye grilled in the Josper, chilli pebre sauce

CARRE DE CORDERO RECINTAL A LA BRASA, PATATAS,44
SALSA CHIMICHURRI (PARA COMPARTIR)
Rostaed rack of Lamb, potatotes, chimichurri sauce (to share)

GUARNICIONES

Side dishes

ARROZ JASMÍN CON AZAFRÁN8
Saffron Jazmin rice

COGOLLOS CON PARMESANO Y VINAGRETA CÍTRICA8
Baby gem lettuce, parmesan and citrus vinaigrette

PATATA BABY CONFITADA, SALSA ROMESCU8
Confit baby potatoes, romescu sauce

POSTRES

Desserts

PASTELERÍA DE NUESTRA BOUTIQUE11
Selection of our boutique’s pastries

FRUTA DE TEMPORADA14
Seasonal fruits

El restaurante ofrece determinados platos en medias raciones bajo petición.
The restaurant offers certain dishes in half portions upon request.