

SÉP7IMA

food & panoramic drinks



Únete a **Palladium Rewards** y
podrás disfrutar de **2.500 puntos**
de bienvenida (=10€) a aplicar en tu
primera consumición.



Además, ¡tendrás
un **10% de descuento**
en todas tus consumiciones!

REGÍSTRATE

PALLADIUM
R • E • W • A • R • D • S

OUR WORLD IS YOUR REWARD

FIRST THINGS FIRST:

Disfruta nuestro Colmado y empieza por todo lo alto.

7

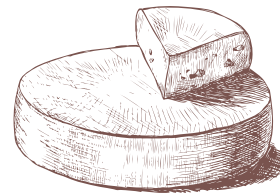
EMBUTIDOS

Berkel

	50g/100g
• PALETILLA DE BELLOTA 100% IBÉRICA.	12€/24€
• LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO	9€/18€
• CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA	7€/14€
• SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA.	7€/14€
• CECINA DE WAGYU	13€/26€

TABLAS DE QUESOS

	50g/100g
• TABLA 3 QUESOS	7€/14€
• TABLA 5 QUESOS	9€/18€



QUESOS

	50g / 100g
COMTE AOC 24 MESES CUÑA	5,50€ / 11,00€
GARROTXA BAUMA CURADO	5,00€ / 10,50€
SUDAO DE FREGENAL DON MARIANO	4,00€ / 8,00€
PRÍA DE 3 LECHEES ROJO	5,50€ / 11,00€
SIERRA DE ALBARRACÍN DON MANUEL	4,50€ / 9,00€
SIERRA DE ALBARRACÍN AL ROMERO	4,50€ / 8,50€
EL ROBLE DE CAMPOLLANO OVEJA CON TRUFA	6,00€ / 11,50€
QUESO DE ARZÚA-ULLOA	2,00€ / 4,00€
PAJARETE CABRA PAYOYA CURADO	5,00€ / 10,00€
CHEDDAR WEST COUNTRY DOP GRANJA CUÑA	6,00€ / 11,50€
MATTONELLA DI CAPRA	4,50€ / 9,00€
EXCELLENT TRIPLE CREMA	3,00€ / 5,00€
ROIG DEL MONTSEC	6,00€ / 11,50€
MORBIER AOC 17,20	4,00€ / 7,00€
PICÓN BEJES TRESVISO CASA CAMPO	5,00€ / 10,00€
CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP	2,00€ / 3,00€

Pâté en Croûte. 12,50€
 Terrina de pollo con canónigos, rúcula y Lollo rosso. 17,90€
 Ajoblanco con burrata y atún rojo. 17,30€
 Tomate relleno con atún en escabeche y salmorejo. 9€
 Endivia con mantequilla de sobrasada y anchoa 00 (2 lomos). 15€
 Éclair de ensaladilla con gamba al ajillo y parmesano. 15,80€
 Steak tartar 7. 28€
 Brioche de sobrasada con miel, trufa y lima. 11,90€
 Croqueta de jamón (6 uni.). 14,90€
 Bravas 7. 9€
 Alcachofa frita con crema de Idiazábal, yema y cecina. 13€
 Huevos rotos, picadillo de chacinas ibéricas. 16€
 Mollete de lomo de orza. 16,50€
 Hamburguesa de Wagyu con cebolla, tomate y queso ahumado. 22,90€
 Pasta nero con bisque, tartar de gamba blanca y huevas. 23,20€
 Lomo bajo madurado (20 días) 300 gr/500 gr. 29,60€/48€
 Presa a baja temperatura "Café de París". 23€
 Chipirones con chirivía, cebolla morada y judía verde con aceite de achiote. 21,50€
 Lubina, pilpil, adobo y guisantes. 27€
 Especial del día ¡Pregúntanos! 15€ / 19€ / 25€

GUARNICIONES

Patatas fritas caseras. 6€
 Tomate y cebolleta francesa de mostaza. 6€
 Pan de cristal con tomate. 6€
 Pimientos del piquillo. 6€

POSTRES

Tocino de cielo. 8€
 Tiramisú. 8€
 Melón en texturas y tartar de fresa. 8€
 Helados artesanales: coco tropical, chocolate Sao Thomé puro, galleta Lotus, melocotón de Calanda. 8€
 Láminas de fruta. 8€

Pan y aperitivo. 2 €

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante.

VINOS BLANCOS NACIONALES copa/botella

PITA VIÑEDOS ORGÁNICOS D.O. 5 / 25
 Rueda 100% Verdejo
 MUGA BLANCO D.O.C.a Rioja 90% 5 / 25
 Viura 5% Garnacha
 LAGAR DE CERVERA D.O. Rías 5 / 25
 Baixas 100% Albariño
 GARGALO D.O. Monterrei 100% 5 / 25
 Godello
 OBERGO SUEÑOS D.O. Somontano 5 / 25
 100% Chardonnay

VINOS ROSADOS NACIONALES

MUGA ROSADO D.O.C.a Rioja 70% 5 / 24
 Garnacha Tinta 30% Viura

VINOS TINTOS NACIONALES

LUBIANO 6 MESES D.O. Ribera del 5 / 25
 Duero 100% Tempranillo
 MUGA EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN 5 / 25
 D.O.C.a. Rioja 65% Tempranillo
 35% Garnacha Tinta
 PAVINA D.O. VT Castilla y León 5 / 25
 75% Tempranillo 25% Pinot Noir
 LA MALDICIÓN D.O. Vinos de 5 / 25
 Madrid 80% Malvar 20%
 Tempranillo
 PRIMA D.O. Toro 85% Tinta de 5 / 25
 Toro 15% Garnacha

ESPUMOSOS NACIONALES-INTERNACIONALES

SOGAS MASCARÓ BRUT NATURE 7 / 25
 RESERVA D.O. Cava 40% Xarel·lo
 30% Parellada 30% Macabeo
 CONDE DE HARO ROSÉ D.O. Cava 8 / 26
 100% Garnacha
 CONDE DE HARO BRUT D.O. Cava 8 / 26
 90% Viura 10% Chardonnay
 VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW 12/65
 LABEL AOC Champagne 50% Pinot
 Noir 30% Chardonnay 20% Pinot
 Meunier
 VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ AOC 14/75
 Champagne 45-55% Pinot Noir 10-
 25% Meunier 25-35% Chardonnay

Time to WINE
 Pide la carta completa

Pâté en Croûte. €12.50
 Chicken terrine with lamb's lettuce, arugula, and Lollo rosso. €17.90
 Ajoblanco with burrata and red tuna. €17.30
 Stuffed tomato with pickled tuna and salmorejo. €9
 Endive with sobrasada butter and anchovy 00 (2 fillets). €15
 Éclair with potato salad, garlic shrimp, and Parmesan. €15.80
 Steak tartare 7. €28
 Sobrasada brioche with honey, truffle, and lime. €11.90
 Ham croquettes (6 pcs). €14,90
 Bravas 7. €9
 Fried artichoke with Idiazábal cream, egg yolk, and cured meat. €13
 Broken eggs with Iberian cured meat mix. €16
 Mollete with pork loin. €16.50
 Wagyu burger with onion, tomato, and smoked cheese. €22.90
 Nero pasta with bisque, white shrimp tartare, and roe. €23.20
 Aged sirloin (20 days) 300g/500g. €29.60/€48
 Presa cooked at low temperature "Café de Paris". €23
 Baby squid with parsnip, red onion, and green beans with achiote oil. €21.50
 Sea bass with pilpil and marinade, and peas. €27
 Special of the day - ask us! €15/€19/€25

SIDE DISHES

Homemade French fries. €6
 Tomato and French scallion with mustard. €6
 Crystal bread with tomato. €6
 Piquillo peppers. €6

DESSERTS

Tocino de cielo. €8
 Tiramisú. €8
 Melon in textures and strawberry tartare. €8
 Artisanal ice creams: tropical coconut, Lotus cookie, Calanda peach, pure Sao Thomé chocolate. €8
 Fruit slices. €8

Bread and appetizer. €2

If you have any food allergies or require a special diet, please inform the restaurant staff.

NATIONAL WHITE WINES glass/bottle

PITA VIÑEDOS ORGÁNICOS D.O Rueda 100% Verdejo 5 / 25
 MUGA BLANCO D.O.C.a Rioja 90% Viura 5% Garnacha 5 / 25
 LAGAR DE CERVERA D.O. Rias Baixas 100% Albariño 5 / 25
 GARGALO D.O. Monterrei 100% Godello 5 / 25
 OBERGO SUEÑOS D.O. Somontano 100% Chardonnay 5 / 25

NATIONAL ROSÉ WINES

MUGA ROSADO D.O.C.a Rioja 70% Garnacha Tinta 30% Viura 5 / 24

NACIONAL RED WINES

LUBIANO 6 MESES D.O. Ribera Del Duero 100% Tempranillo 5 / 25
 MUGA EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN D.O.C.a. Rioja 65% Tempranillo 35% Garnacha Tinta 5 / 25
 PAVINA D.O. VT Castilla Y León 75% Tempranillo 25% Pinot Noir 5 / 25
 LA MALDICIÓN D.O. Madrid Wines 80% Malvar 20% Tempranillo 5 / 25
 PRIMA D.O. Toro 85% Tinta de Toro 15% Garnacha 5 / 25

NACIONAL-INTERNACIONAL SPARKLING WINES

SOGAS MASCARÓ BRUT NATURE RESERVA D.O. Cava 40% Xarel-Lo 30% Parellada 30% Macabeo 7 / 25
 CONDE DE HARO ROSÉ D.O. Cava 100% Garnacha 8 / 26
 CONDE DE HARO BRUT D.O. Cava 90% Viura 10% Chardonnay 8 / 26
 VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL AOC Champagne 50% Pinot Noir 30% Chardonnay 20% Pinot Meunier 12 / 65
 VEUVE CLICQUOT BRUT ROSE AOC Champagne 45-55% Pinot Noir 10-25% Meunier 25-35% Chardonnay 14 / 75

Time to WINE
 Request the full wine list.

REFRESCOS

Zumo: melocotón, piña, tomate, mosto. Juice: peach, pineapple, tomato, must	4,70€
Zumo natural de naranja. Natural orange juice	5,50€
Limonada casera Homemade lemonade	7,00€
Agua 1L Water 1L	5,75€
Royal Bliss: Soda, Tónica, Ginger Ale, Berries, Yuzu Soda, Tonic, Ginger Ale Sprite, Berries, Yuzu	5,00€
Nestea Limón / Agua con gas / Agua 0.5L Lemon Nestea / Sparkling water / Water 0.5L	5,00€
Fanta de limón o naranja, Sprite Lemon or orange soft drink Fanta, Sprite	5,00€
Coca Cola / Light / Zero / Zero Zero Aquarius de limón o naranja Lemon or orange Aquarius	5,00€
Red Bull	5,50€
Red Bull Sugarfree	5,50€
Red Bull Watermelon	5,00€
The Organics Ginger Ale The Organics Ginger Ale	5,75€
Cerveza de jengibre Ginger Beer	6,50€
Tinto de verano con casera o Fanta "Tinto de verano" with soda or Fanta	9,00€
Sangría Sangría (typical Spanish drink, made with red wine and fruit)	5,00€
Ladrón de Manzanas	
CERVEZA Beer	
El Águila sin filtrar de barril	5,00€
Heineken de barril	5,00€
Heineken 0.0	5,00€
Guinness	5,00€
Cruzcampo Sin Gluten Gluten free Cruz Campo	5,00€
Cruzcampo Gran Reserva	5,00€
18/70 La Rubia	5,00€
Cibeles IPA / Rubia	5,00€
Clara con limón o con Casera Beer with lemon or soda	5,00€
Hop House 13	5,00€
Sol Amstel Oro 0.0	5,00€
Águila 1900	5,00€
Paulaner	6,00€

BRANDY & COGNAC

copa/botella

Courvoisier VS - VSOP	14€
Hennessy VS / Ysabel Regina	19€
Hennessy XO	40€

G I N E B R A

SECAS Dry

Seagrams Dry Gin	13€
Bombay	13€
Bombay Sapphire - London 1	16€
Sapphire Premier Cru	19€
Oxley - Sipsmith	19€

CÍTRICAS Y FRUTALES CITRICS & FRUITY

Larios Rosé - Bombay Bramble - Bombay Pressé	13€
Brockmans - Nordes	16€
G vine - Citadelle - Nouvasion	19€

HHERBALES Herbals

Larios 12	13€
Gin Mare N° 209	16€
Martin Miller's	16€
Roku - Mombasa - Saffron	19€

TEQUILA Y MEZCAL

Mezcal Union	16€
Cazadores Reposado - Cazadores Blanco	16€
Mezcal 400 Conejos	19€
Patrón Silver - Patrón Reposado - Patrón Añejo	19€
Jose Cuervo Reserva Familia	24€
Tequila 1800 Añejo	24€
Patrón El Cielo	48€

RON Rum
BLANCO WHITE

Bacardi Superior	13€
Brugal Supremo	13€

AÑEJO Aged

Brugal Añejo - Santa Teresa Gran Reserva - acardi Carta Negra - Bacardi Spiced	13€
Flor de caña 7	13€
Flor de caña 12	16€
Diplomático Mantuano	16€
Bacardi Reserva 8	16€
Don Papa Baroko	18€
Flor de caña 18	19€
El Pasador de Oro	19€
Zacapa 23 años	24€
Santa Teresa 1796 - Clement Select Barrel - Matusalem 15	24€
Brugal 1888	36€
Matusalem 23 - Mount Gay Black Barrel	36€

APERITIVOS Appetizers

Martini Rosso - Martini Bianco - Martini Extra Dry - Martini Rubino - Martini Ambrato - Martini non alcohol NOLO Floreale - Martini Vibrante non alcohol NOLO - Martini Fiero	7€
Noilly Prat Rojo/Blanco - Martini Bitter	8€
ST Germain	8€
Aperol Spritz	13€
Antica fórmula	14€

VODKA

Koskenkorva	13€
Eristoff	13€
Belvedere - Snow Leopard	19€
Grey Goose - Grew Goose	
Watermelon Basil - Grey Goose Strawberry	19€

WHISKY

AMERICAN & BOURBON

Jim Beam	16€
Sazerac Rye	19€

BLEND

hite Label - DYC 8	13€
Dewar's 8 French Smooth	13€
Dewar's 8 Caribbean Smooth	13€
Famous Grouse	13€
Dewar's 12 años	16€
Johnnie Walker Black Label	16€
Johnnie Walker Green Label	19€
Dewar's 15 años	19€
Johnnie Walker Blue Label	48€

SCOTCH SINGLE MALT


Glenmorange 10	16€
Ardmore Legacy - Haig Club	
Glenrothes 12 años	16€
Macallan Double	19€
Ardberg 10	19€
Aberfeldy 12	22€
Highland Park 12 - Craigellachie 13	
Lagavulin 16 años	36€

JAPANESE

Hibiki Harmony	48€
Yamazaki	48€

ALERGIA ALIMENTARIA FOOD ALLERGY

 **Gluten**
Gluten

 **Sulfito**
Sulphite


 **Moluscos**
Shellfish

 **Soja**
Soya

 **Huevo**
Egg

 **Apio**
Celery

 **Marisco /Crustáceo**
Seafood


 **Mostaza**
Mustard


 **Lácteos**
Milk


 **Pescado**
Fish


 **Cacahuetes**
Peanuts

 **Sésamo**
Sesame

 **Frutos secos**
Nuts

 **Altramucos**
Lupins

 **Contiene** Contains

 **Puede contener**
Can contain

 **Sustituible** Replaceable

Alcachofa frita con crema de Idiazábal, yema y cecina.
Fried artichoke with Idiazábal cream, egg yolk, and cured meat.

Huevos rotos, picadillo de chacinas ibéricas.
Broken eggs with Iberian cured meat mix.

Mollete de lomo de orza.
Mollete with pork loin.

Hamburguesa de Wagyu con cebolla, tomate y queso ahumado.
Wagyu burger with onion, tomato, and smoked cheese.

Pasta nero con bisque, tartar de gamba blanca y huevas.
Nero pasta with bisque, white shrimp tartare, and roe.

Lomo bajo madurado (20 días).
Aged sirloin (20 days).

Presa a baja temperatura "Café de París".
Preso cooked at low temperature "Café de París".

Chipirones con chirivía, cebolla morada y judía verde con aceite de achiote.
Baby squid with parsnip, red onion, and green beans with achiote oil.

Lubina con pilpil y adobo de guisante.
Sea bass with pilpil and marinade, and peas.

