

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.

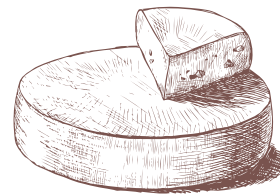
7

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 LECHEs 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€

Terrina de foie, presa y pistacho. 22,90€
 Lingote de pollo con canónigos, rúcula y Lollo rosso. 17,90€
 Tomates cherry asados, burrata y vinagreta de pistacho. 14,90€
 Tomate relleno con atún en escabeche y crema de tomate asado. 9€
 Ensalada de salmón curado con pepino, salsa de limón y estragón. 15€
 Ensaladilla de pulpo y pimentón picante. 17,50€
 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€
 Verdinas en pepitoria y codorniz en escabeche. 18,20€
 Hamburguesa de Wagyu con cebolla, tomate y queso ahumado. 22,90€
 Casarecce con salsa de boletus, foie y yema frita. 21,00€
 Lomo bajo madurado (20 días) 300 gr/500 gr. 29,60€/48€
 Presa a baja temperatura "Café de París". 23€
 Jarrete (24 h), aligot y chalotas confitadas 1,5kg. 65,00€
 Chipirones con chirivía, cebolla morada y judía verde con aceite de achiote. 21,50€
 Lubina, pilpil, adobo y guisantes. 27€
 Especial del día ¡Pregúntanos! 16€ / 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

Babá especiado y crema inglesa cítrica. 8€
 Tiramisú. 8€
 Flan de queso, caramelo salado y Payoyo. 8€
 Helados artesanales: coco tropical, chocolate Sao Thomé puro, galleta Lotus, melocotón de Calanda. 8€
 Láminas de fruta. 8€

Servicio de pan 2,50€

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comuniqué 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

Foie terrine, pork and pistachio. 22.90€
 Chicken loin with lamb's lettuce, arugula, and Lollo rosso. 17.90€
 Roasted cherry tomatoes, burrata, and pistachio vinaigrette. 14.90€
 Stuffed tomato with pickled tuna and roasted tomato cream. 9€
 Cured salmon salad with cucumber, lemon and tarragon sauce. 15€
 Octopus salad with spicy paprika. 17.50€
 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€
 Verdinas in pepitoria and quail in pickling brine. 18.20€
 Wagyu burger with onion, tomato, and smoked cheese. 22.90€
 Casarecce with boletus sauce, foie, and fried egg yolk. 21,00€
 Aged sirloin (20 days) 300g/500g. 29.60€ / 48€
 Presa cooked at low temperature "Café de Paris". 23€
 Slow-cooked shank (24h), aligot, and confit shallots (1,5kg). 65.00€
 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! 16€ / 19€ / 25€

SIDE DISHES

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

DESSERTS

Spiced babá and citrus English cream. 8€
 Tiramisú. 8€
 Cheese flan, salted caramel, and Payoyo cheese. 8€
 Artisanal ice creams: tropical coconut, Lotus cookie, Calanda peach, pure Sao Thomé chocolate. 8€
 Fruit slices. 8€

Bread service 2.50€

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

NATIONAL ROSÉ WINES

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

NACIONAL RED WINES

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. Madrid Wines 5 / 25
 80% Malvar 20% Tempranillo
 PRIMA D.O. Toro 85% Tinta de 5 / 25
 Toro 15% Garnacha

NACIONAL-INTERNACIONAL SPARKLING WINES

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 ROSE AOC 14/75
 Champagne 45-55% Pinot Noir 10-
 25% Meunier 25-35% Chardonnay

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€
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

White 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€

