

PREMA

*Es el amor en su forma más pura,
desinteresada e incondicional que se brinda
sin esperar nada a cambio*



ENTRANTES

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO	15 / 26
Con pan de cristal y tomate rallado	
STEAK TARTAR AHUMADO	18
Solomillo picado al cuchillo, parmesano, yema de huevo texturizada, piparra y pan de cristal	
TARTAR DE VENTRESCA DE SALMÓN	16
Marinado al estilo asiático con ajoblanco de coco, pepino encurtido y chips de arroz	
QUESOS NACIONALES	11
Arzúa Ulloa, Oveja curado, Cabra al pimentón, Idiazábal ahumado y azul Valdeón	
LANGOSTINOS INDIAN PANKO	14
Con chutneys indios de tomate picante y de mango	
CROQUETAS DE JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO	7 / 13
Con alioli de pimientos asados	
NUESTRO HUMMUS	7 / 12
Con totopos caseros, grisinis y pimentón de la Vera D.O.	
ENSALADILLA RUSA BLACK TIGER	10 / 15
Con mayonesa de marisco ligeramente picante, langostino Black Tiger y huevo frito con puntilla	
COGOLLO CÉSAR	14
Lechuga Trocadero a la plancha, pollo crujiente, parmesano, cebolla crujiente y nuestra salsa césar	
TOMATE ROSA Y VENTRESCA DE ATÚN	15
Con cebolla morada, pimientos asados y vinagreta de su jugo	
CREMA DE CALABAZA	12
Con leche de coco texturizada, AOVE y pipas de girasol y calabaza	

SNACK BAR

CHEESEBURGUER	17
Carne 100% Black Angus, pan brioche, bacon, cheddar, tomate y ensalada baby	
BRIOCHE POLLO CRUNCHY	16
Pan Lobster roll, pollo crujiente, chucrut de lombarda caramelizada y mayonesa de kimchee	
VEGGIE BURGUER	15
Pan brioche, carne vegana, ensalada baby, tomate y cebolla caramelizada	

NIÑOS

PALOMITAS DE MERLUZA	15
Merluza rebozada en panko con patatas fritas y rodajas de tomate	
FINGERS DE POLLO	15
Solomillitos de pollo en crujiente de semillas con patatas fritas	
ESPAGUETIS CON SALSAS DE TOMATE	12
Con salsa de tomate casera y queso parmesano	



PESCADOS

BACALAO	22
Confitado, acompañado de pimientos caramelizados en cerveza y espuma de pilpil	
SALMÓN PARMENTIER	21
Estilo tataki con parmentier y salsa de naranja aromatizada	
RODABALLO	22
Con toque de brasa, puré de coliflor y ragú de cerezas ácidas al romero	

CARNES

SOLOMILLO	26
Medallón de solomillo de vaca con milhoja de patata graten y demi-glace	
ENTRECOT	24
300 g lomo de vaca con patatas fritas caseras y pimientos asados	
PRESA IBÉRICA	25
De bellota y 100% ibérica, macerada en adobo coreano, con pure de maíz y mini mazorca asada	

POSTRES

TARTA DE QUESO	7
Hecha al horno con culís de arándanos y helado de queso Idiazábal	
CHOCOLATE COSTRADO	7
Costra de chocolate hecha al momento con helado de AOVE picual. Tiempo de preparación 10 minutos	
TORRIJA CARAMELIZADA	7
Hecha con pan brioche, toffee al ron y helado de almendra	
HELADO VARIADO	6
Chocolate San Thomé / vainilla Bourbon / violeta de Madrid / AOVE picual / queso Idiazábal / almendras	
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	6

RACIÓN DE PAN POR PERSONA	1.5
----------------------------------	------------

TENEMOS DISPONIBLE INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS



BEBIDAS

CERVEZAS

LA CIBELES ARTESANA MADRID	29CL	4
	50CL	7
HEINEKEN BARRIL	29CL	3.5
	50CL	6
LA CIBELES IMPERIAL IPA 33CL		5
1906 ESTRELLA GALICIA 33CL		4.5
HEINEKEN 0,0 33CL		4

REFRESCOS

COCA COLA NORMAL / ZERO		4
FANTA NARANJA / LIMON		4
NESTEA ZERO		4
AQUARIUS NARANJA / LIMON		4
SPRITE		4
TÓNICA SCHWEPES		4
ZUMO MANZANA/ARÁNDANOS/PIÑA		4
ZUMO NARANJA NATURAL		4

AGUA

AGUA FILTRADA REVITALIZADA	35CL	1.5
Con o sin gas	1L	2.5
CABREIROA 1L		4
CABREIROA CON GAS 0.33CL		3

CAFES

CAFE SOLO		2.5
CAFE CON LECHE		3
CAPUCCINO		4
CHOCOLATE		3.5
CARAJILLO		5
AMERICANO		2.5
TÉS O INFUSIONES ORGÁNICOS		2.5

