

# - NOTAS DE CATA -

## WINEBAR

### TAPAS

Diviértete con distintos maridajes

**Hummus con tahini y oliva 27**

*Garbanzos pelados a mano para una textura extra suave, con aceite extra virgen*

**Berenjenas andaluzas a la miel 32**

*Crujientes al estilo cordobés, bañadas en miel y un toque de sal de Maras*

**Pulled pork sliders 39**

*Bondiola braseada a baja temperatura con salsa BBQ en sliders de pan brioche*

**Köttbullar en salsa sueca 38**

*Las clásicas albóndigas suecas, tan buenas como las de IKEA (pero sin el trabajo de armarlas).*

**Bekri Meze de Dionisio 36**

*Bondiola braseada en vino tinto, inspirada en las tabernas griegas y en los festines del dios del vino.*

**Croquetas cremosas mixtas 34**

*Jamon reserva y pollo, Espinaca con queso de cabra o el sabor de la semana*

**MIX DE TAPAS 38 por persona**

Perfectas para para compartir

*Hummus con tahini y oliva, papas bravas modernas, berenjenas andaluzas a la miel con sal de maras, croquetas cremosas de jamón serrano, croquetas de espinaca y queso de cabra, pulled pork sliders con bbq.*

Mínimo 2 personas, promoción sólo para mesas completas

**REMIX A TU ESTILO 149**

Combina cinco tapas a tu manera

*Elige 5 tapas entre las españolas y clásicas de las tabernas del mundo.*

**Papas bravas \* Michelin 28**

*Cilindros torneados a mano y confitados a baja temperatura, rellenos de salsa brava y coronadas con ali-oli*

**Gangnam style Chicken 36**

*Tiras de pechuga de pollo crujientes, glaseadas en salsa coreana con el delicioso equilibrio dulce y picante*

### QUESOS EUROPEOS Y FIAMBRES

**Turófilo 69**

*Quesos europeos premium (4 variedades)  
Brie, Edam bola, Ibérico 3 leches y Manchego oveja 12 meses*

**Porky 79**

*Jamon Serrano español, Embutidos Ibericos y otras delicias del cerdito (4 variedades)*

**Super ratón 129**

*Turófilo + Queso con Trufa, Queso Ahumado holandés y dos variedades que cambian cada semana (8 variedades)*

**Viaje por Europa 119**

*Jamon Serrano Español, salchichón ibérico y cuatro variedades de quesos españoles, holandeses o franceses*

### RACIONES

de España y otras partes del mundo

**Langostinos al ajillo madrileños 49**

*El clásico que no puede faltar. Al estilo de los bares madrileños desde 1906*

**Champiñones al vino blanco 42**

*Salteados en vino blanco y con un toque cremoso, una versión aterciopelada del clásico de taberna*

**Tartare de Salmón 49**

*Delicioso salmón marinado en una salsa suave, con palta fresca y dulce mango tropical*

**Delicias de Bife Angus 59**

*Montaditos de Bife a la plancha con queso fundido, cebolla caramelizada y champiñones salteados*

**Tortilla Española con Granny Smith 32**

*Jugosita preparada con el especial toque de la casa*

# - NOTAS DE CATA -

## MEATBAR

Cada día te ofrecemos una selección de cortes premium - si lo deseas puedes realizar tu reserva por anticipado para asegurar disponibilidad. Cocinamos las carnes se cocinan al Sous Vide en término medium-rare (55°) y se sirven trinchados para compartir. Pregunta por el vino perfecto para maridar tu elección.

Disponibles hoy:

	Peso (gr)	Precio
<b>Bife Angosto Angus</b>		
<i>Criado en las pampas, este corte trae el espíritu del asado argentino: intenso y tierno. Sabor a carne de res que patea, sin grasa excesiva</i>		
<b>Flat Iron Angus</b>		
<i>Fino, jugoso y sorprendentemente tierno. Este corte secreto del carnicero, de marmoleo generoso, combina intensidad y suavidad en cada mordida. Un favorito secreto de los carnívoros que saben.</i>		
<b>Zabuton Wagyu</b>		
<i>Uno de los secretos mejor guardados de la alta cocina japonesa. Su nombre significa literalmente "almohadón" en japonés, y no es casualidad: es tan tierno que casi se derrite en la boca, con una textura aterciopelada que honra su nombre.</i>		
<b>Entraña Angus High Choice</b>		
<i>Sabor directo al alma: tierna, jugosa y con ese toque ahumado de la plancha bien caliente. High Choice, seleccionada por su marmoleo perfecto, para quienes disfrutan la carne con toda su intensidad y sin rodeos.</i>		
<b>Wagyu Hanging Tender</b>		
<i>Venerado por los carniceros y chefs más exigentes es conocido como el corte secreto del carnicero. Y cuando proviene de vacas Wagyu, se convierte en una joya oculta de sabor intenso y textura única.</i>		

Acompañamientos:

Papas fritas nativas: 16  
Puré de papas: 18

Ensalada Mixta: 22  
Arroz jardinera: 16

Verduras cocidas: 18  
Pan de masa madre: 15

# - NOTAS DE CATA -

## WINEBAR

### TASTING FLIGHTS

Explora Europa con vuelos de vino:  
medias copas, múltiples sensaciones.  
Descubre nuevos favoritos

Tasting 3 vinos 75



### CARNES ANGUS Y WAGYU

Selección diaria de cortes premium según peso

- Entraña
- Bife Angosto
- Flat Iron Angus
- Hanging Tender
- Zabuton

### PIZZAS

Salamán 48

*Salame, chorizo español, mozzarella y queso manchego*

La Española pija 54

*Mozarella fior di latte gratinada coronada  
con Jamón serrano y arúgula*

La Haitiana 52

*Bondiola de cerdo, mango, cebolla blanca,  
mozzarella y un toque de salsa BBQ*

### POSTRES

*Pide la carta de postres con  
la selección del día de hoy*

### COCKTAILS

Tinto de verano 34

*Refrescante y ligero a base de vino tinto*

Gin Tonic Platú 46

*Triple destilación, aromas tropicales a maracuyá y piña*

Bicicleta 43

*Clásico italiano a base de vino blanco y campari*

Ron No Zero 42

*15 años añejamiento, Guatemala 3*

Aperol spritz 43

*Refrescante y delicioso*

### BEBIDAS

Cuzqueña Malta 14

Stella Artois, Corona 16

Cervezas Artesanales 18

Espresso e infusiones 8

Agua y Gaseosas 9

**Guarniciones:** Papas fritas nativas: 16, Puré de papas: 18, Verduras glaseadas: 18, Arroz jardinera: 16,  
Pan de masa madre artesano: 15