
















# Entrantes











## - del mar

Anchoa del Cantábrico especial	 	20 €
Cured anchovies		
Boquerones en vinagre	 	11 €
Anchovies in vinegar		
Salmon ahumado	   	12 €
Smoked salmon		
Boquerones con navajas	 	18 €
Anchovies and cured razor		
Tosta de Sardina ahumada con guacamole	 	4 €
Smoked sardine with guacamole		
Pulpo a la Gallega		17 €
Galician octopus		
Calamar de potera	 	18 €
Fried squid		















## - del huevo

Huevos rotos con jamón ibérico		15 €
eggs fried with iberian ham		
Huevo con crema de patata y trufa	 	15 €
eggs fried with potato cream and truffle		
Revuelto de la casa; Gambas y ajetes	   	12 €
scrambled egg with prawn and soft grlic		
Revuelto de espárragos trigueros	 	11 €
scrambled egg with wild sparagus		
Revuelto especial; Salmon y gambas	   	13 €
Scrambled egg with prawn and salmon		





















## - de la tierra

<b>Jamón Ibérico de bellota</b>	23 €
Cured Iberian ham	
<b>Lomo Ibérico de bellota</b>	21 €
Cured pork loin	
<b>Queso de Miraflores con cebolla caramelizada</b>  	15 €
Goat cheese with sweet onion	
<b>Surtido de quesos internacionales</b>	16 €
International cheeses	
<b>Croquetas caseras</b>  	13 €
Home made croquette	
<b>Micuit de foie con cebolla caramelizada</b>  	18 €
Candied duck foie	
<b>Callos a la Madrileña</b> 	15 €
Madrid tripe	
<b>Mollejas de cordero lechal al ajillo</b>	15 €
Lamb sweetbreads	
<b>Caracoles con setas</b>	15 €
Snails and mushrooms	
<b>Pisto con bacalao blanco</b>   	12 €
Ratatouille whit white cod	

## Platos de cuchara

<b>Consomé al jerez</b> 	5 €
Soup with jerez wine	
<b>Sopa de pescado</b>  	10 €
Fish soup	
<b>Sopa de cocido</b> 	7 €
Cocido soup	
<b>Sopa castellana</b>  	7 €
Castilian soup with ham and egg	
<b>Fabada Asturiana</b> 	12 €
White beans stews	
<b>Fabes con almejas y langostinos</b>   	13 €
White beans with prawns and clams	
<b>Cocido madrileño</b> 	24 €
Madrid stew	
<b>Verdinas con almejas</b>   	17 €
Green beans with clams	




















# Verduras frescas y Ensaladas

Judías verdes con jamón 	10 €
Green beans with iberian ham	
Panaché de verduras	9 €
Vegetable stew	
Parrillada de verduras	14 €
Grilled vegetables	
Habitas con jamón ibérico	13 €
Young beans with iberian ham	
Pimientos rojos con ventresca y anchoas 	15 €
Roasted red peepers with tuna and onion	
Pimientos del piquillo rellenos de vieiras      	14 €
Red peepers scallop stuffing	
Espárragos blancos especiales de Navarra  	17 €
White sparragus with mayonnaise	
Tomate raff con ventresca y cebolleta 	15 €
Tomato salad with tuna and sweet onion	
Tomate raff con queso curado y anchoas  	16 €
Tomato salad with cured cheese and anchovies	
Ensalada Llerja  	12 €
Endivias, aguacate y ahumados	
Endivias, avocado and smoked fish	
Ensalada especial  	13 €
Lechugas, queso, aguacate, manzana, pimientos rojos y maíz	
Lettuce, cheese, avocado, apple, red peeper and sweet corn	
Ensalada tu y yo 	10 €
Endivias al roquefort y cogollos con ahumados	
Endivias, Roquefort sauce and smoked fish	
Ensalada del tiempo	7 €
Lechuga, tomate, cebolla y aceitunas	
Lettuce, tomato, onion and olives	
Ensalada Mixta  	8 €
Lechuga, tomate, huevo, espárragos y bonito	
Lettuce, tomato, egg, asparagus and tuna	











# Arroces

*(Por encargo, mínimo 2 personas)*

*(By order, minimum 2 persons)*



















Arroz caldoso con carabineros (por persona)	  	23 €
Rice with carabineros		
Arroz caldoso con bogavante (p.p.)	  	25 €
Rice with lobster		
Arroz caldoso con langosta (p.p.)	  	30 €
Rice with crab		
Arroz caldoso con centollo (p.p.)	  	21 €
Rice with spider crab		
Arroz meloso con rape y almejas (p.p.)	  	21 €
Rice with clams and snuff		
Paella mixta	  	17 €
Valencian paella		
Arroz seco de carne y verduras (p.p.)		17 €
Rice with meat and vegetables		

# Mariscos frescos

Gamba blanca de Huelva a la plancha		24€
Grilled White prawns		
Gamba roja		24€
Grilled red prawns		
Gamba al ajillo		17€
Garlic prawns		
Carabínero especial 2 unidades		26€
Grilled Carabínero 2 pieces		
Cigala de tronco 2 unidades		26€
Crayfish 2 pieces		
Almejas a la sartén	 	25€
Fried clams		
Zamburiñas a la Bilbaína	 	17€
Scalops		
Navajas a la plancha		17€
Grilled razor		

- *Consúltenos que otros mariscos le podemos ofrecer según el mercado del día*

# Pescados






















Atún rojo a la plancha o en tar tar     	22€
Red tuna. Grilled or tartare	
Tar tar de salmón    	20€
Salmon tartare	
Merluza al gusto 	22€
Hake	
Lenguado nacional a la plancha o meuniere  	25€
Grilled sole or meuniere	
Bacalao a la Riojana  	18€
Cod with tomato sauce, peeper and prawn	
Chipirones encebollados    	18€
Squid stuffed with onion and tomato sauce	

- *Consúltenos que otros pescados le podemos ofrecer según el mercado del día*

# Carnes y asados

Paletilla de cordero lechal  	20€
Roasted Lamb shoulder	
Chuletón de Carne roja de Guadarrama (el kilo) 	60€
Grilled beef chop. kg	
Chuletón de Guadarrama 500 g 	26€
Grilled veal chop	
Entrecot a la parrilla 	17€
Grilled entrecote	
Solomillo a la parrilla 	21€
Grilled sirloin	
Solomillo a la crema de boletus  	23€
Grilled sirloin with boletus sauce	
Bistec a la parrilla 	12€
Veal steak	
Chuletas de lechal 	18€
Grilled lamb chop	
Escalopines al marsala   	14€
Scallops marsala	
Rabo de toro estofado  	18€
Braised bull's tail	
Manitas de cordero a la Madrileña  	18€
Stewed Lamb hands	

# Postres

Tartas especiales del chef		7 €
Special desserts		
Tarta de requesón con frambuesa	  	6 €
Cheesecake with blueberries		
Flan de huevo	 	5 €
Egg custard		
Requesón típico de Miraflores		5 €
Miraflores curd		
Leche frita	   	6 €
Fried milk		
Arroz con leche	 	6 €
Rice with milk		
Cuajada con miel		5 €
Sheep curd		
Fondue de chocolate con frutas	  	*por persona 5 €
Chocolate fondue with fruit		
Helados variados	    	5 €
Icecream		
Zumo de naranja natural		5 €
Fresh Orange juice		
Fruta del tiempo (consultar)		4 €
Fresh fruit		