



# fresh meals

TRABAJAMOS MIENTRAS COMEMOS

¿Te quedas?

# para picar...

## con cuchara

Y REBAÑAR EL PLATO

CREMA DE CALABAZA Y JENGIBRE

CALDO DE POLLO, JAMÓN Y VERDURAS

RAMEN

de lo que queda del caldo anterior con sus cositas asiáticas

GAZPACHO Y CHIMPUM

SALMOREJO CON PAN TOSTADO INTEGRAL

para calmar los cargos

## con tenedor

PINCHA, PINCHA, NO TE CORTES

FALSO CEVICHE DE BERBERECHOS BARATOS (Y EL RESTO NO TANTO)

SALMÓN MARINADO EN DEALERBEST  
al eneldo o con influencias de remolacha

ENSALADILLA RUSA DE JESÚS MARTÍN

TORTILLA DE CEBOLLA CON PATATA, EN ESTE ORDEN

ALCACHOFAS EN SALSA DE DORA (EN TEMPORADA)

ENSALADA DE BROTES Y CECINA  
si se tercia, queso de cabra

ENSALADA CÉSAR  
con salsa hecha en el hangar

MOJETE MURCIANO TUNEADO

## con la mano

PARA CHUPARSE LOS DEDOS

PATÉ DE SARDINAS Y PIPARRAS

HUMMUS TRADICIONAL O DE PIMIENTOS ASADOS

GUACAMOLE DE MORTERO Y MANO CON SALSA CHIPOTLE

CROQUETAS DE CECINA DE ALIMERKA

CROQUETAS DE COCIDO

CROQUETAS DE SETAS CONGELADAS





# principales

COCIDO MADRILEÑO CON MORCILLO DE LA PATA DERECHA DE LA VACA  
competencia clara de Lhardy, Casa Carola, Malacatin, La Bola o  
La Cruz Blanca de Vallekas

FABES DE CAMANGU

con unto asturiano, perdices, alcachofas, boletus o potas en su tinta

ARROCES DE:

codornices y setas

picantones y alcachofas

bichos de la mar

conmemoración a la paella valenciana (sin garrafó, garrafón o  
garrofón)

de verduras del mercadillo de Pinto de los jueves

PATATAS GUIADAS CON BICHOS DE MAR

parecidos a los del arroz, pero diferentes

PATATAS CON TERNERA, VERDURAS Y COMINO

tipo de las que comió "Caracochino" en Rascafría

LENTEJAS CAVIAR CON CHIPIRONES EN SU TINTA

VERDINAS CON:

gambones y Pulpo

pollo de corral o del barato

almejas a la marinera

CARICÓS TRADICIONALES DE CANTABRIA O CON "GORDOR"

puedes tomarlos con Gordor si estás por debajo

de 249 mg/dl de colesterol



# principales

---

PITU CALEYA DE TALLA CORDERO LECHAZO  
guisado con cebollas y brandy o  
con arroz y pimientos morrones

GALLINA EN PEPITORIA DE MADRID  
inspiración "Casa Viuda de Vacas"

MORCILLO DE TERNERA DE AMBAS PATAS  
guisado con vino castillo de gredos tinto, verduras  
y manzanas Golden con Parmentier de Cebolla y Patatas rústicas

CARRILLERAS GUIADAS  
como el morcillo, pero con la influencia del cerdo

GUISO DE PESCADOS Y MARISCOS TÍPICO DE BARI, PUGLIA ITALIANA  
con clara influencia de Madrid

MARMITAKO DE BONITO Y COMINOS CON PIMIENTOS ROJOS Y VINO BLANCO  
eruditos del marmitako, no cuestionar...

CARNES Y PESCADOS EN FUNCIÓN DE LA PEREZA DE NUESTRO CHEF

# bebidas

---

CERVEZA MAHOU, ESTRELLA DE GALICIA  
y las que se tercién

AGUA DE LA FUENTE  
siempre fresca

TINTO CON CASERA  
un clásico

COCA COLA ZERO  
ojo con Irene

# vinos

---

SEÑORÍO DE LOS LLANOS TEMPRANILLO  
SEÑORIO DE LOS LLANOS RESERVA  
YUGO DE BODEGAS CRISTO DE LA VEGA  
MARQUÉS DE CASTILLA RESERVA DE BODEGAS

ROJAS CRIANZA  
de los que regala ERSM en algún evento

RIOJA ALTA DE LA BARRICA  
que compra Paco con sus amigos "Los Náuticos"

ASTER DE RIBERA DE DUERO  
también de la barrica que compra con "Los Náuticos"



(vinos blancos no tenemos, todos acaban en los guisos)

