

## VINOS

<i>Tintos</i>	<i>copa / botella</i>
Lan (Rioja)	3,50€ / 15,00€
Platea (Ribera)	4,00€ / 16,00€

<i>Rosados</i>	<i>copa / botella</i>
Unxi (Navarra)	3,20€ / 12,00€

<i>Blancos</i>	<i>copa / botella</i>
Garci Grande	3,00€ / 13,00€
Pago de Vilches	3,50€ / 15,00€

<i>Jerez</i>	<i>copa</i>
Papirusa	2,50€
Pasada de San Lúcar	4,50€
Puerto	2,50€
Jarana	3,00€
Lustau Los Arcos	2,50€
Pata de Gallina	4,50€
San Emilio	5,00€



## CERVEZAS

Mahou / Mahou 0,0 tostada	3,20€
Alhambra / La Virgen	3,50€
Coronita / Negra modelo	4,00€
Caña Mahou	2,50€
Doble Mahou	3,20€

## VERMUT

Yzaguirre grifo	3,50€
Lustau	4,50€
Gambitero	4,00€

## COCKTAILS & COPAS

**Latina:** Vermut rojo, ron añejo, sirope de fruta de la pasión, granadina y zumo de lima 9,00€  
Animado barrio situado en el terreno de una fortaleza islámica medieval, un laberinto de calles estrechas con infinidad de vida.

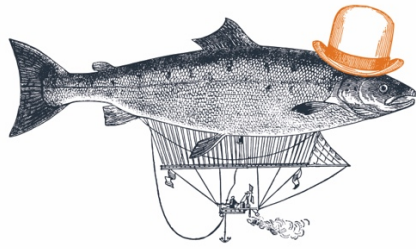
**Malasaña:** Vermut rojo y blanco, marrasquino, vino de jerez, zumo de naranja y brandy 9,00€  
Moderno y alternativo, en este barrio conviven el Madrid más tradicional con las últimas tendencias.

**Chamberí:** Vermut rojo, campari y sprite 9,00€  
Distinción, clase e historia. Sus calles esconden el legado arquitectónico de la aristocracia más castiza.

Copa Estándar 10,00€

Copa Premium 12,00€

Pregúntanos por tu referencia preferida, también podemos preparar tu coctel favorito.



## BAR

### TABLAS Y LATEO

<i>Tabla de quesos</i>	10,50€
<i>Tabla de embutidos</i>	11,00€
<i>Tabla mixta</i>	11,50€
<i>Tabla de jamón ibérico</i>	23,50€
<i>Sardinillas con cebolleta</i>	8,00€
<i>Mejillones con patatas fritas</i>	6,00€

### RACIONES

<i>Oreja confitada</i>	12,00€
<i>Morcilla crujiente</i>	10,00€
<i>Croquetas de boletus</i>	11,00€
<i>Ensalada de tomate</i>	9,00€
<i>Tomate con ventresca</i>	14,00€

### BOCADILLOS Y FOCACCIAS

<i>Plaza Mayor – Bocadillo</i> Chipirones en tempura de Pimentón de la Vera y ali-oli de tinta de calamar y lima	9,00€
<i>Salamanca – Bocadillo / Focaccia</i> Jamón Ibérico de cebo con burrata, pesto de tomate seco y albahaca.	9,00€
<i>Chueca – Bocadillo / Focaccia</i> Pollo ahumado con guacamole, rúcula y queso La Peral	8,00€
<i>Ventas – Bocadillo / Focaccia</i> Rabo de vaca deshuesado con queso de cabra y pimientos asados	8,00€
<i>Moncloa – Bocadillo / Focaccia</i> Pulled pork con piña, maíz, rúcula y lascas de parmesano	9,00€
<i>Malasaña – Bocadillo / Focaccia</i> Salmón ahumado y verduras gratinadas con mahonesa suave de kimuchi	9,00€
<i>Chamberí – Bocadillo / Focaccia</i> Morcilla patatera de Extremadura con queso tetilla gallego y miel de caña	8,00€
<i>Huertas – Bocadillo / Focaccia</i> Verduras asadas, guacamole y tomate a la parrilla	8,00€

Pan sin gluten opcional – Productos disponibles para llevar

## WINES

<i>Tintos</i>	<i>GLASS / BOTTLE</i>
Lan (Rioja)	3,50€ / 15,00€
Platea (Ribera)	4,00€ / 16,00€

<i>Rosados</i>	
Unxi (Navarra)	3,20€ / 12,00€

<i>Blancos</i>	
Garci Grande	3,00€ / 13,00€
Pago de Vilches	3,50€ / 15,00€

<i>Jerez</i>	<i>GLASS</i>
Papirusa	2,50€
Pasada de San Lúcar	4,50€
Puerto	2,50€
Jarana	3,00€
Lustau Los Arcos	2,50€
Pata de Gallina	4,50€
San Emilio	5,00€



## BEERS

Mahou / Mahou 0,0 tostada	3,20€
Alhambra / La Virgen	3,50€
Coronita / Negra modelo	4,00€
Caña Mahou	2,50€
Doble Mahou	3,20€

## VERMOUTH

Yzaguirre grifo	3,50€
Lustau	4,50€
Gambitero	4,00€

## COCKTAILS & LONG DRINKS

**Latina:** *Red Vermouth, aged rum, passion fruit syrup, grenadine and lime juice* 9,00€  
Lively neighbourhood located on the grounds of a medieval Islamic fortress, a maze of narrow streets teeming with life

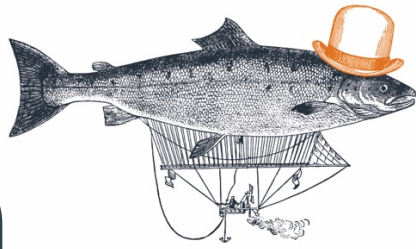
**Malasaña:** *Red and white Vermouth, maraschino, Sherry wine, orange juice and brandy* 9,00€  
Modern and alternative, in this neighborhood, the most traditional Madrid coexists with the latest trends

**Chamberí:** *Red Vermouth, campari and sprite* 9,00€  
Distinction, class and history. Its streets hide the architectural legacy of the most genuine aristocracy.

Long drink (Standard) 10,00€

Long drink (Premium) 12,00€

\*\*Ask for your favourite drinks, we can prepare your favourite cocktails.



## BAR

### PLATTERS & CANS

<i>Cheese platter</i>	10,50€
<i>Cold meats platter</i>	11,00€
<i>Cheese &amp; cold meat platter</i>	11,50€
<i>Iberian ham platter</i>	23,50€
<i>Sardines &amp; Green onion</i>	8,00€
<i>Mussels &amp; Crisps</i>	6,00€

### TAPAS

<i>Pig's ear</i>	12,00€
<i>Crispy blood sausage</i>	10,00€
<i>Boletus croquettes</i>	11,00€
<i>Tomato salad</i>	9,00€
<i>Tomato &amp; tuna belly</i>	14,00€

### SANDWICHES & FOCACCIAS

<i>Plaza Mayor – Sandwich</i>	9,00€
Baby cuttlefis tempura & squid ink and lime mayonnaise	
<i>Salamanca – Sandwich / Focaccia</i>	9,00€
Iberian ham with burrata, sun dried tomatoes pesto & basil	
<i>Chueca – Sandwich / Focaccia</i>	8,00€
Smoked chicken, guacamole, arugula & La Peral cheese	
<i>Ventas – Sandwich / Focaccia</i>	8,00€
Oxtail, goat cheese & roasted bell pepper	
<i>Moncloa – Sandwich / Focaccia</i>	9,00€
Pulled pork, pineapple, swee corn, arugula & parmesan cheese	
<i>Malasaña – Sandwich / Focaccia</i>	9,00€
Smoked salmon, roasted vegetables & kimuchi mayonnaise	
<i>Chamberí – Sandwich / Focaccia</i>	8,00€
Morcilla patatera, tetilla cheese & honey	
<i>Huertas – Bocadillo / Focaccia</i>	8,00€
Roasted vegetables, guacamole & grilled tomato	

Gluten free bread optional – All products are available to take away