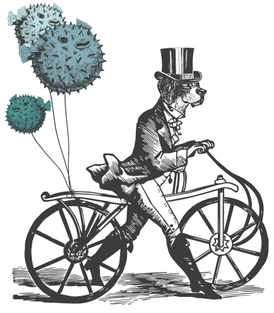
NUESTROS EMBUTIDOS

DEL CERDO IBÉRICO	1/2	RACIÓN
Jamón ibérico de bellota Reserva cortado a mano *Reserva acorn-fed Iberian ham hand cut*	16€	28€
Albóndigas de presa ibérica guisadas con patatas *Iberian pork meatballs stewed with potatoes*	8€	15€
Salteado de secreto ibérico con "palo cortado" y queso Maxorata *Sautéed Iberian pork with "palo cortado" and Maxorata cheese*	9€	16€
Croquetas caseras de jamón ibérico (8 unidades) *Homemade Iberian-ham croquettes (8 units)*	11€	

QUESERÍA IBÉRICA

	1/2	RACIÓN
Queso "Payoyo" semicurado de cabra artesano (D.O.P. Sierra de Cádiz) *Semi-cured "Payoyo" goat chesse (D.O.P Sierra de Cádiz)*	8€	15€
Queso curado "El Vellón" de Fuentesaúco añejo (D.O.P. Zamora) *El Vellón de Fuentesaúco aged cheese (D.O.P. Zamora)*	8€	15€
Queso Gran Reserva "Dehesa de los Llanos" (D.O.P. La Mancha) *Dehesa de los Llanos Gran Reserva cheese (D.O.P La Mancha)*	9€	16€



SALAZONES & AHUMADOS

	1/2	RACIÓN
Anchoa 00 del Cantábrico *00 Cantabrian anchovies*	10€	19€
Boquerones del Cantábrico *Cantabrian white anchovies*	7€	12€
Salmón marinado con cardamomo verde y aceite de enebro *Marinated salmon with green cardamom and enebro oil*		17€

DE TEMPORADA

Wok de verduritas de mercado con frutos secos *Wok with vegetables from the market with dried fruits*	10€
Ensalada Olivier con ventresca y huevas de salmón *Ensalada Olivier con ventresca y huevas de salmón*	12€
Tomate de Huerto con bonito y cebolla tierna *Olivier salad with tuna belly and salmon roe*	12€
Crema de estación (consulte al personal de sala) *Season Cream (ask at the hotel staff)*	9€

COCINA DE M·A·D·R·I·D

	1/2	RACIÓN
Patatas al gusto (mojo rojo, mojo verde y brava casera) *Potatoes to taste (red mojo, green mojo and homemade salsa brava*	6€	10€
Nuestro bocadillo de calamares *Our calamari sandwich*		10€
Oreja a 65º a la plancha con ajada *Ear at 65º grilled with ajada*		10€
Chipirones con harina de garbanzos *Cuttlefish with chickpea flour*		12€
Tajaditas de bacalao rebozado con all i oli de tomate seco *Tajaditas of breaded cod with dried tomato all i oli sauce*	6€	11€

DE GALLINAS CRIADAS EN LIBERTAD

Huevos camperos rotos con jamón ibérico y patatas panadera *Fried free-range eggs with Iberian ham and potatoes*	13€
Tortilla de patatas con o sin cebolla al estilo de Betanzos *"Betanzos"-style juicy potato omelette, with or without onion*	10€

DEL MAR

Pulpo a la plancha con patata baby y "Pimentón de la Vera" D.O. *Grilled octopus with baby potato and "Pimentón de la Vera" D.O.*	20€
Merluza de pincho con verduras de temporada y AOVE *Skewered hake with seasonal vegetables and Extra Virgin Olive Oil*	18€
Gambón salteado con salsa de almendra y ajo sobre ensalada de arroz *Sautéed shrimp with almond and garlic sauceover rice salad*	16€

CARNES

Solomillo de vaca madurada con mojo rojo y papas arrugadas *Beef sirloin steak with red mojo and crumpled potatoes*	26€
Suprema de pollo de corral marinada con salteado de arroz y verduras *Marinated free-range chicken with rice and vegetables sautéed*	15€
Costilla de ternera a baja temperatura con ajada y patatas asadas *Veal rib at low temperature with gremolata and roasted potatoes*	16€
Paletilla de lechazo de "Segovia" I.G.P. con patatas panadera y bol de ensalada de tomate *Shoulder of lamb from "Segovia" I.G.P. with cooked potatoes and a tomato salad bowl*	28€

PASTAS & ARROCES

Macarrones de la abuela con chorizo ibérico, salsa de tomate y queso de añejo *Gran's macaroni with Iberian chorizo, tomato sauce and aged cheese*	13€
Tallarines con langostinos picantes salteados, tomate cherry y vermut *Tagliatelle with sautéed spicy prawns, cherry tomato and vermouth*	13€
Arroz con bogavante y chipirones (mínimo dos personas) por persona *Rice with lobster and cuttlefish (minimum two people)*	18€ (30.min)

HAMBURGUESAS CASERAS

ACOMPAÑADAS DE PATATAS FRITAS NATURALES Y AROS DE CEBOLLA

"Black Angus" en mollete con queso Arzúa y cebolla roja *"Black Angus" in a bread with Arzúa cheese and red onion*	18€
Ternera blanca 100% con queso cheddar naranja *100% white veal with orange cheddar cheese*	15€

DULCES
De tradición

Panacota con frutos rojos *Red fruits Panacota*	5€
Tarta de queso *Cheesecake*	6€
Coulant de chocolate con helado de queso fresco *Chocolate coulant with fresh cheese ice cream*	6€
Piña "Del Monte" con almíbar casero y cremoso de coco *Chocolate coulant with fresh cheese ice cream*	5€

Los platos de la carta pueden contener distintos alérgeos, debido a sus ingredientes o elaboraciones o elaboración. Para su identificación disponemos de una carta con el contenido específico de cada plato. Si usted tiene alergia o intolerancia, háganoslo saber para poder adaptar los platos a sus necesidades.

The dishes on the menu may contain different allergens, due to their ingredients or elaborations. For yout identification we have a list with the specific content of each dish. If you have any allergies or intolerances, let us know so we can adapt the dishes to your needs.

IT'S ALWAYS WINE O'CLOCK!

NUESTROS BLANCOS

VB Rueda Fenomenal Sauvignon Blanc *Verdejo y Viura*	24€
VB Rueda "El Perro Verde" *100% Verdejo*	19€
VB Rias Baixas "El Jardín de Lucía" *100% Albariño*	24€

NUESTROS ROSADOS

VR Navarra Baluarte Rosado *100% Garnacha*	16€

NUESTROS TINTOS

Rioja La Locomotora Crianza *Tempranillo*	18€
Rioja Amor de Madre *Tempranillo*	18€
Ribera del Duero Venta las Vacas *Tempranillo*	25€
Ribera del Duero Pago de Carraovejas *Tinto Fino, Tempranillo, Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot*	59€
Madrid La Bruja Avería *Garnacha*	25€
Madrid El Hombre Bala *Garnacha*	28€
Madrid el Regajal Selección Especial *Varias*	28€
Sospechoso 2017 *Tempranillo*	16€
Finca Villacreces *Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot*	44€
Alonso del Yerro 2014 *Tempranillo*	39€

NUESTROS ESPUMOSOS

Cava Elyssia Pinot Noir *Pinot Noir*	24€
Cava Elyssia Grand Cuvèe *Chardonnay*	24€

Orujos y aguardientes

Orujo Ruavieja	2,50€
Orujo Hierbas	2,50€
Patxarán Etxeco	3,50€
Tía María	2,90€
Kahlua	3,90€

VERMÚ, SANGRÍA & APERITIVOS

VERMUT

Vermú Yzaguirre 1884 selección	4,50€
Vermú Yzaguirre blanco	2,50€
Vermú Yzaguirre reserva	5,00€
Vermú Yzaguirre rojo	2,50€
Vermú Lustau	3,50€
Fino Lustau	2,50€
Palo Cortado Lustau	3,50€
Sangría Lolea 75cl	15,00€
Néctar Jerez PX	2,50€
Bailey´s	5,00€
Campari	3,50€
Cointreau	4,00€

LA MENTE CLARA Y LA CERVEZA ESPESA

DE BARRIL / DRAFT BEER

Caña Amstel Oro	2,20€
Caña Heineken	2,20€
Copa Amstel Oro	3,50€
Copa Heineken	3,50€
Jarra Amstel Oro	4,75€
Jarra Heineken	4,75€

DE LA BOTELLA

Heineken 33cl	2,90€
Amstel Oro 33cl	3,00€
Cruzcampo 33cl	2,90€
Cruzcampo Gran Reserva 33cl	4,00€

..Y EL MAESTRO CERVECERO SE ENCUMBRÓ

La Cibeles Rubia, Castaña, Morena 33cl	5,00€
La Cibeles Trigo e Imperial	5,50€

LA 0,0 Y CON LIMON

Buckler 0,0 33cl	2,90€
Radler limón 33cl	3,00€

OFERTAS CLÁSICAS

CAFÉS & INFUSIONES

DE COLOMBIA NOS LO TRAE JUAN VALDEZ

Ristretto	1,80€
Expresso	1,80€
Cortado	2,10€
Descafeinado	2,20€
Con leche	2,20€
Capuchino	2,50€
Americano	2,20€
Irish Coffee	5,50€
Té o Infusión	2,00€
Chocolate	2,50€

LOS REFRESCOS
Más frescos!

De Cola 35cl	3,50€
De la naranja, limón y lima limón	2,50€
De té	2,90€
De Ginger	3,50€
La soda	2,50€
Tónica	2,50€
Tónica Premium	3,50€
Red Bull	4,00€
Melocotón	2,00€
Piña	2,00€
Tomate	2,00€

EXPRIMIENDO HASTA LA ÚLTIMA GOTA

Naranja natural 25cl	2,90€

EL EXQUISITO

EL EXQUISITO EXE MADRID NORTE 4*
Calle Martina Díaz, 4 , 28050 Madrid · 913 02 49 00
info@elexquisito.com · www.elexquisitomadrid.com