

NUESTROS ESPUMOSOS

D.O. CAVA	
Freixenet Reserva Brut Nature	21 €
Elyssia Pinot Noir Chardonnay	24 €
Freixenet Prosecco	6 €

VERMUT Y TINTO DE VERANO

Martini rosso o bianco	4,50 €
Tinto de Verano / Red Wine Spritzer	4,50 €

LA MENTE CLARA Y LA CERVEZA ESPESA

BOTELLA / BOTTLE	
Estrella Galicia	33 cl 3,70 €
Estrella Galicia 1906	33 cl 4,50 €

DE BARRIL / DRAFT BEER	
Estrella Galicia	Copa / Glass 3,70 €
Estrella Galicia	Jarra / Mug 5 €
1906	Jarra / Mug 6 €

LA 0,0%	
Estrella Galicia 0,0%	33 cl 3,70 €

APERITIVOS

Campari	5 €
Baileys	5 €
Cointreau	6 €

ORUJOS Y AGUARDIENTES

Crema Ruavieja / Pomace cream liqueur	4 €
Orojo Ruavieja / Pomace liqueur	4,50 €
Licor de hierbas / Herbs liqueur	4,50 €
Patxaran Etxeko / Sloe liqueur	3,50 €

BRANDYS & COGNAC

Magno	5 €
Torres 10	5 €

LOS REFRESCOS

Más frescos!

EXPRIMIENDO HASTA LA ÚLTIMA GOTA	
Zumo de naranja natural / Orange juice	25 cl 3,50 €

CON BURBUJAS	
Coca-Cola	35 cl 3,70 €
Coca-Cola Light	35 cl 3,70 €
Coca-Cola Zero	35 cl 3,70 €
Coca-Cola Zero Zero	35 cl 3,70 €
Schweppes: tónica, naranja o limón	20 cl 3,70 €
tonic water, orange or lemon	

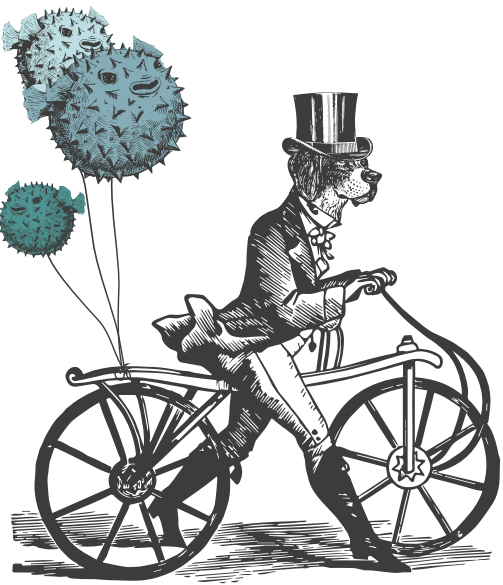
Sprite	20 cl 3,70 €
Aquarius	30 cl 3,70 €
Bitter Kas	20 cl 3,70 €
Nestea	30 cl 3,70 €
Ginger Ale	20 cl 3,70 €
La Casera	20 cl 3,70 €

HOY NO ME PUEDO LEVANTAR...	
Red Bull	25 cl 4 €

CAFÉS & INFUSIONES

DE COLOMBIA NOS LO TRAE JUAN VALDEZ	
Espresso	2 €
Descafeinado / Decaffeinated	2,20 €
Americano	2,20 €
Cortado / Macchiato	2,10 €
Capuccino	2,50 €
Café con leche / Latte	2,20 €
Café bombón / Coffee & condensed milk	2,50 €
Cola Cao / Cocoa drink	2,20 €
Café irlandés / Irish coffe	6 €

PLANTAS QUE PURIFICAN CUERPO & ALMA	
Té o infusión / Tea or infusion	2 €



HORARIO HOURS

Todos los días de 20:00 a 23:00 horas
Every day from 8:00 p.m. to 11:00 p.m.

El tiempo de espera del servicio dependerá de la demanda y platos solicitados.

The delivery time depends on the demand of the day and the plates ordered.



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

EL EXQUISITO

PARA COMPARTIR... SI QUIERES
SHARING PLATES... IF YOU CARE TO

Croquetas de rabo de toro (6 unds.) <i>Oxtail croquettes (6 pieces)</i>	12 €
Croquetas de jamón ibérico (6 unds.) <i>Iberian ham croquettes (6 pieces)</i>	12 €
Tabla de embutidos ibéricos: Jamón, lomo, chorizo y salchichón <i>Iberian cold cuts platter: Spanish ham, pork loin, chorizo and sausage</i>	25 €
Surtido de quesos artesanos: Gamonéu, Manchego, Ulloa e Idiazábal <i>Assortment of artisan cheeses: Gamonéu, Manchego, Ulloa e Idiazábal</i>	20 €
Steak tartar de vaca clásico con tostas de pan brioche <i>Classic beef steak tartare with brioche toast</i>	17 €
Tartar de atún con mousse de aguacate y mayonesa de chipotle <i>Tuna tartare with avocado mousse and chipotle mayonnaise</i>	16 €



DE LA HUERTA FROM THE POTAGER

Trilogía de tomates asados con burrata y pesto <i>Roasted tomato with burrata and pesto trio</i>	15 €
Ensaladilla rusa con langostino, wantón frito, mayonesa de kimchie y mermelada de pimiento <i>Russian salad with prawn, fried wonton, kimchi mayonnaise and pepper jam</i>	10 €
Tomate rosa con ventresca de atún, ajilimolli y ajo confitado <i>Pink tomato with tuna belly, ajilimolli chilli sauce and confit garlic</i>	14 €
Gazpacho clásico con huevo cocido y jamón crujiente <i>Traditional gazpacho with boiled egg and crispy ham</i>	9 €

DE MADRID AL CIELO
FROM MADRID TO HEAVEN

Patatas bravas <i>“Patatas bravas” (fried spicy potatoes cubes)</i>	9 €
Buñuelos de brandada de bacalao (6 unds.) <i>Cod brandade fritters (6 pieces)</i>	12 €
Huevos rotos con paleta ibérica y yema curada <i>Smashed eggs with Iberian ham shoulder and cured yolk</i>	14 €

VIAJANDO POR ITALIA
GETTING AROUND IN ITALY

Raviolis de ricota y espinaca con salsa marinera al azafrán <i>Ricotta and spinach ravioli with saffron marinara sauce</i>	12 €
Pizza del chef: consulte con el personal de Sala <i>Chef's pizza (please ask serving staff)</i>	17 €

DE LAS LONJAS FISH MARKET

Salmón asado con verduras al wok y sésamo <i>Roasted salmon with wok-fried vegetables and sesame</i>	16 €
Pulpo a la plancha con patatas revolconas y ajilimolli <i>Grilled octopus with mashed paprika potatoes and ajilimolli chilli sauce</i>	16 €
Ceviche de corvina con boniato asado, aguacate y cancha tostada <i>Sea bass ceviche with roasted sweet potatoes, avocado and toasted corn</i>	16 €

DE LAS GRANJAS FARM DISHES

Canelón de rabo de toro con su jugo y gratín de Idiazábal <i>Oxtail cannelloni cooked in its juices with Idiazábal cheese gratin</i>	15 €
Picaña marinada 48 h en ají panca y kimchi con puré de boniato asado <i>Picanha marinated in ají panca pepper and kimchi for 48 hours served with roasted sweet potato mash</i>	16 €
Presa ibérica con arroz de coco y emulsión de mostaza <i>Iberian pork with coconut rice and mustard emulsion</i>	17 €

HAMBURGUESEANDO POR LA CAPITAL
BURGERS IN THE CAPITAL

Burger de vaca en pan brioche, mayo kimchie y polvo de beicon <i>Beef burger in brioche bread, kimchi mayo and bacon dust</i>	16 €
Burger de pollo en pan brioche con cebolla caramelizada y salsa tártara <i>Chicken burger in brioche bread with caramelised onion and tartar sauce</i>	13 €
Veggie burger con mermelada de pimientos y fritas <i>Veggie burger with pepper jam and chips</i>	12 €



DULCE FINAL THE SWEET FINALE

Tarta de queso Gamonéu con helado de violeta <i>Gamonéu cheesecake with violet ice cream</i>	7 €
Brownie de chocolate con helado de vainilla y frutos rojos <i>Chocolate brownie with vanilla ice cream and red berries</i>	7 €
Torrija brioche con helado de haba tonka <i>Brioche French toast with tonka bean ice cream</i>	7 €
Milhojas de crema y nata <i>Millefeuille filled with cream and custard</i>	7 €

Tenemos a disposición de los consumidores la relación de alérgenos que pueden contener los productos de esta carta. Solicítela a nuestro restaurante.
We have at your disposal the relation of the allergens of the dishes served in our restaurant. Ask the restaurant for more information.

IT'S ALWAYS
WINE O'CLOCK!

NUESTROS BLANCOS

D.O. RÍAS BAIXAS	75 cl
Martin Codax Albariño 2021	28 €
Terras Gauda Albariño 2021	31 €
D.O. RUEDA	
Fenomenal 2021	21 €
El Perro Verde Verdejo 2021	27 €

NUESTROS ROSADOS

D.O. NAVARRA	
Castillo de Monjardín Rosado de Lágrima 2021	15 €
D.O.CA. RIOJA	
Finca Nueva 2021	20 €

NUESTROS TINTOS

D.O.CA. RIOJA	
Izadi Crianza 2019	23 €
Ramón Bilbao Reserva 2015	31 €
Cune Crianza 2019 (37 cl)	9 €
D.O. RIBERA DEL DUERO	
Vizcarra Senda del Oro Roble 2021	25 €
Emilio Moro Finca Resalso 2021	25 €
D.O. BIERZO	
Pétalos 2020	34 €
D.O. SIERRA DE GREDOS-MADRID	
El Hombre Bala 2019	40 €
D.O. PRIORAT	
Les Cousins L'Inconscient 2021	27 €
Cia. Telmo Rodríguez - Gaba do Xil 2021	27 €

VINOS POR COPAS

Vino blanco, rosado o tinto	4,50 €
BLANCO: Fenomenal	
ROSADO: Castillo de Monjardín Rosado de Lágrima 2021	
TINTO: Izadi Crianza, Vizcarra Senda del Oro Roble	