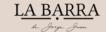




Una experiencia gastronómica en el corazón de Madrid



ENTRANTES

Con salsa de aguacate (1,2,13)

HUEVOS ROTOS CON

JAMÓN (1,13)

| | | _ | | |
|---|---|---------------------|---|------------|
| | GILDA LA BARRA (2,10) | 4€/Ud. | ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA 6ud. (11) | 20€ |
| * | ENSALADILLA RUSA Con polvo de aceituna negra y espuma de mayonesa(1,2,10) | 15€ | GAMBONES EN TEMPURA Con mayonesa de Chiplote 6ud. (1,9,10,13,14) | 18,90 |
| | JAMÓN IBÉRICO de bellota | 26€ | CHIPIRONES A la andaluza con huevo frito | 17,50 |
| | TARTAR DE ATÚN Sobre pan brioche y huevo de codorniz (2,5,13,1,4) | 25€ | (11,13) ENSALADAS | |
| | TABLA DE QUESOS (5,6,10,13) | 21,90€ | | _ |
| ~ | PAN TUMACA (13) | 5€ | ENSALADA DE VENTRESCA Con tomate de temporada (2) | 14,50€ |
| | ANCHOA DE SANTOÑA Sobre brioche tostado y salsa romesco 4ud.(2,6,13) | 12,90€ | BURRATA Con pesto de avellanas y toque cítrico (5,6) | 16,50€ |
| | ENTRANTES CALIEN | ITES | ENSALADA CÉSAR (1,2,8,13) | 17€ |
| | ALCACHOFAS A LA BRASA Con salsa de foie, coulis de narai huevo de codorniz (1,5,13) | 17€ nja y | ENSALADA DE ANCHOAS Con tomate de temporada y cren de aguacate (2,10) | 16€ |
| | TORTILLA DE PATATAS LABARRA (1) | 15€ | DASTAS | |
| * | TORTILLA SUFLADA LA BARRA | 19€ | PASTAS | _ |
| | Con espuma de cebolla caramelizada (1,5) CROQUETAS DE JAMÓN 8ud. (1,5,13) | 15€ | CANELÓN DE LANGOSTINOS Con salsa Kimchi (5,10,13,14) | 21,80€ |
| Y | PATATAS DOS SALSAS Salsa brava y Alioli (13) | 11€ | CANELÓN DE RABO DE TORO | 23,50€ |
| Y | BEREJENAS EN TEMPURA (13) | 16€ | crema de Pedro Ximenez (5,10,13 TAGLIATELLE CREMOSO |) 23€ |
| | GAMBAS AL AJILLO (14) | 18,50€ | DE CARABINEROS (13,14,15) | 25€ |
| | PULPO A LA BRASA Con parmentier trufado (5,13) | 26€ | Paladar, buen g | usto |
| | BUÑUELOS DE BACALAO | 17,50€ | materia | prim |

16€

Servicio de pan y aperitivo 2,50€. Suplemento de 10% en terraza. y



14€

ARROCES

* SEÑORET 29€ Seco, caldoso o meloso (2,7,10,11,14) P.P.

> **ARROZ NEGRO** 28€ Con chipirones y Alioli (10,11) PΡ

Mínimo dos personas por arroz Precio por persona.

CARNES

STEAK TARTAR 26€ (1,8,10)

HAMBURGUESA LABARRA 16,50€ (1,5)

ENTRECOT DE VACA 27,50€ **CURADA**

RABO DE TORO 23,50€ (10,13)

* CARILLADA DE TERNERA 24€ Guisada con un toque de chocolate. Guarnición de puré trufado (5,10,13)

SOLOMILLO CON FOIE 26€ Y mermelada de higos.

Guarnición de verduras salteadas (10)

CHULETÓN DE VACA 68€/kg

CUCHARA

CALLOS A LA

MADRILEÑA (13)

TORTILLA MELOSA 17€ Con callos (1,13)

ALMEJAS 19,50€ A la marinera con habitas

CARACOLES 15€ En salsa picante (11,13)

baby y huevo poché (1,2,11,13)

DE LA LONJA

RAPE 25€ A la bilbaína (2) **BACALAO** 22,90€ En tempura sobre crema de cebolla caramelizada y migas (2,5,13)**LENGUADO** 28,50€ A la brasa con patatas y romesco(2,6,13) CHIPIRONES DEL CHEF 24,90€ Con base de tomate confitado y puré de espinacas (11,13) TATAKI DE ATÚN 25€ Con mayonesa wasabi y

espárragos trigueros a la brasa

ALGO DIFERENTE

BAO DE CANGREJO CRUJIENTE 16€

(2,4,9)

Y salsa sriracha (4,9,13,14) 2ud.

CEVICHE DE CORVINA

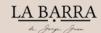
Con crema de ají amarillo (2,7,10)

QUESADILLA

De ropa vieja (10,13) 2ud.

15,90€

19,90€



ALGO DULCE

COULANT DE CHOCOLATE 7,50€

Con helado(1,6,13)

_

TARTA DE QUESO LABARRA

7,50€

(1,5,13)

SABAYON 7,50€

Flameado de frambuesas (1,5)

SORBETE DE LIMÓN 7,50€

Al cava (10)



Servicio de pan y aperitivo 2,50€. Suplemento de 10% en terraza.

ALÉRGENOS

Por favor, indique a nuestro personal si tiene alguna alergia o intolerancia alimenticia.

8 11 1 3 5 9 10 4 12 13 14 2 6 7

WOSTAZA MOLUSCOS HUEVOS CACAHUETES LECHE SÉSAMO SULFITOS SOJA ALTRAMUCES GLUTEN CRUSTÁCEOS PESCADO FRUTOS SECOS APIO