



Carta Restaurante

MENU

INSOLITO*

Para compartir o no...

Croquetas Marco Pagot 15€ (8 uds) 8€ (1/2)

Croquetas de jamón ibérico

Iberian ham croquettes



Croquetas Gunball 15€ (8 uds) 8€ (1/2)

Croquetas de gamba roja con alioli de ajo tostado

Red prawns croquettes with roasted garlic mayonnaise



Crocketa Radical Vasca 15€ (10 uds) 8€ (1/2)

Croquetas de txuleta de vaca con mayonesa de cebollino

Cured beef croquettes with chives mayonnaise



Pan Bendito 4€

Pan cristal con tomate ibérico rallado y AOVE

Crunchy bread with "iberiko" grated tomato and olive oil virgin extra



Pulp Fiction 20€

Pulpo a la brasa con aceite de ajo y pimentón

Grilled octopus over charcoal with garlic and paprika oil



Todo al rojo 22€

Jamón ibérico 80 gr.

Iberian Ham 80 gr.

Ovación 24€ (entera) 14€ (1/2)

Huevos rotos de gallinas criadas en suelo con setas de temporada y salsa trufada

Free range fried eggs with seasonal mushrooms and truffle sauce



Albricias de queso 16€

Selección de quesos de Madrid con compota de orejones y AOVE

Chesse Selection from Madrid with apricots compote and AOVE



Delicias de Atila 24€

Steak tartar Insólito*

Insólito Steak tartar*



Ensaladilla Transiberiana 16€

Ensaladilla rusa Insólito*

Insólito potatoes salad*



De la huerta

Berenjoney 16€

Berenjena asada al Josper con queso y miel de la sierra de Madrid

Eggplant grilled over charcoal with cheese and honey from Madrid



Ensalada de Santoña la fantástica 20€

Ensalada de tomate de huerto con anchoas de Santoña

Tomato salad with anchovies from "Santoña"



Flores de Babel 6€/unidad

Alcachofa a la brasa con yema y aceite de trufa

Grilled artichoke with egg yolk and truffle oil



El tesoro de Lima 18€

Aguacate a la brasa con tartar de atún rojo, pico de gallo y lima

Avocado grilled over charcoal with red tuna tartar, "pico de gallo" and lime



Pradera alpina 18€

Ensalada de lechugas vivas con foie, nieve de queso de cabra y jamón de pato

Ever Green Lettuce salad with foie, grated goat cheese and duck ham



Confianza navarra 10€

Pimientos del piquillo confitados con mantequilla

"Piquillo" Red peppers confit with butter



Greenliput 10€

Parrillada de mini verduritas a la brasa

Grilled baby vegetables



Ruleta galaica 10€

Pimientos de padrón*

"Padrón" Green peppers



Pregunta por nuestra huerta de Km.0 de verduras frescas a la brasa

Ask for our 0 km. Market garden

Pescados

Atún-Tao 32€

Taco de atún rojo Balfegó
Grilled Red tuna cut from "Balfegó"



Bacanal 24€

Bacalao confitado al Jospé
Cod confit over charcoal



Todos los días sale el sol 26€

Chipirón a la parrilla con cebolla roja asada y salsa de tinta
Grilled squid with grilled red onion and squid ink sauce



Pregunta por nuestra lonja de pescados frescos
Ask for our fresh fish market

Carnes

Patidifuso 26€

Magret de pato a la brasa con setas de temporada

Grilled duck magret with seasonal mushrooms



Lambición rubia 32€

Pierna de cordero lechal asada al Josper

Roasted lamb leg cooked over charcoal

El cerdito valiente 26€

Preso ibérica a la parrilla

Grilled pork Iberian cut

Carnes Km.0

Rama Lomo Ding Dong 29€

Lomo de ternera

Beef loin

Osadía 69€/kg

Tomahawk de ternera

Beef Tomahawk

Encarnita Lomo 34€

Lomo de vaca madurada

Cow loin

Ternura 32€

Solomillo de ternera

Beef sirloin

Guarniciones

Círculos rojos sobre fondo verde 5€

Ensalada fresca con cebolla roja y tomatitos cherry

Fresh salad with red onion and cherry tomatoes



Patatas Oro 5€

Patatas fritas naturales

French fries



Patatas Plata 5€

Patatas asadas

Roasted potatoes

Patatas Bronce 5€

Patatas panaderas

Sliced and baked potatoes



Postres

Beecheesewow 8€

Tarta cremosa de queso de cabra con miel y grosellas
Creamy goat cheesecake with honey and red currants



Resurrección por chocolate 8€

Brownie fluido de chocolate al momento con dulce de leche y helado de avellana
Freshly made chocolate molten brownie with "dulce de leche" and hazelnut ice cream



Citricar por citricar 8€

Lemon pie de lima limón y naranja
Lemon pie with lime, lemon and orange



Dulce tormenta 14€

Mega Éclair de chocolate con crema de rosas y vainilla
"Mega Éclair" with milk chocolate and roses & vanilla cream



Bob's Home 8€

Piña asada al carbón con ron y canela
Grilled pineapple over charcoal with rum and cinnamon



Where is my cake? 8€

Tarta del día
Cake of the day



Alérgenos



GLUTEN



HUEVOS



LÁCTEOS



PESCADO



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



CACAHUETE



FRUTOS DE CÁSCARA



SOJA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMA



ALTRAMUZ



SULFITOS

INSOLITO*