

Para compartir Appetizers

| | |
|---|-------|
| Croquetas de Jamón Buenas (ud) <i>Iberian ham croquettes (u)</i> | 3 |
| Buñuelo cremoso de bacalao con romesco y su esqueixada (ud) <i>Creamy cod fritter with "romesco" sauce and cod "esqueixada" (u)</i> | 5,5 |
| Jamón Ibérico cortado a cuchillo con pan cristal con tomate <i>Iberian ham with tomato-bread</i> | 17 29 |
| • Anchoas del cantábrico 000 con queso Idiazábal y micro torreznos <i>Cantabrian anchovies 000 with Idiazábal cheese and micro crispy pancetta</i> | 22 |
| • Terrina de foie micuit con gelé de moscatel y mango agripicante <i>Foie terrine, country bread, muscatel jelly</i> | 22 |

Entrantes Starters

| | |
|---|----|
| • Flores de alcachofa con papada de cerdo ibérico y yema curada <i>Artichoke flowers with Iberian pork jowl and cured egg yolk</i> | 19 |
| Ensaladilla rusa con ceviche de salmón y corvina <i>Russian salad with salmon and seabass ceviche</i> | 18 |
| Patatinas y foie gratinados con huevo a 63° <i>Potatoes with foie cream, 63° egg</i> | 16 |
| • Arroz meloso de pulpo y costilla con brasas vegetales <i>Creamy rice with octopus, pork ribs and chargrilled vegetables</i> | 22 |
| Sopa de cebolla y trufa cocinada en cúpula de hojaldre <i>Onion and truffle soup en crouete</i> | 16 |
| Velouté de guisantes con queso fresco roto y butifarra del perol <i>Pea veloute with fresh white cheese and Perol sausage</i> | 17 |

Indíquenos por favor cualquier intolerancia para proponerle la mejor alternativa. *Please indicate any intolerance to propose the best alternative.*

Servicio de pan y aceite / *Bread and olive oil service* 3 Servicio de agua con y sin gas / *Plain and sparkling water service* 2,5 IVA incluido / *VAT included*

Plato principal *Main Course*

| | |
|---|----|
| Corvina con espárragos y sopa bullabesa al azafrán <i>Seabass with asparagus and saffron scented bouillabaisse</i> | 25 |
| • Merluza al pilpil de caviares y tuétano vegetal <i>Hake with courgette scales and spring mushroom stuffed courgette flowers</i> | 28 |
| Bacalao como en el Freixa Tradició <i>Salt cod in the style of chef Freixa</i> | 23 |
| Tartar de atún viajero con cuajada de aguacate <i>Tuna tartare with avocado curd</i> | 25 |
| Canelón de tres carnes con salsa de foie y trufa y verduras sin fin <i>Three meat cannelloni, foie and truffle sauce, seasonal vegetables</i> | 21 |
| Prensado de cochinito Ibérico y guiso de trigo tierno <i>Pressed Iberian suckling pig on a tender, wheatberry stew</i> | 26 |
| • Jarrete de ternera lechal glaseado, puré de patata Robuchon, salteado de cebollitas y champiñones glaseados (mínimo 2 personas, precio por persona) <i>Glazed veal shank, Robuchon pureed potatoes, sautéed spring onions and mushrooms (minimum 2 pax, price per person)</i> | 36 |
| Flamenquín de ternera blanca, jamón ibérico y queso manchego con ratatouille <i>Rolled filled of veal with Iberian ham, Manchego cheese and ratatouille</i> | 25 |
| Ramon's Burguer <i>Ramon's Burguer</i> | 21 |

Menú Almuerzo *Lunch Menu*

Mediodías de Lunes a Viernes. Festivos no incluido.
Noon from Monday to Friday. Holidays not included.

A elegir entre los platos de la carta,
excepto los marcados con ●
*To choose between the dishes of the menu,
except those marked with ●*

Entrante / *Starter*

Plato Principal / *Main Course*

Postre / *Dessert*

Agua, café, pan y copa de vino incluidos.
Water, coffee, bread and glass of wine included.

45



De Madrid al cielo *Menú degustación* *Seasonal Menu*

Servicio de mesa completa. / *The menu is served to all table guests*

Menú elegante, sofisticado y sencillo,
galardonado con un Sol Repsol
*Elegant, sophisticated and simple menu,
awarded with a Sol Repsol*

72

Maridaje de nuestro somiller
Pairing of our sommelier

26

Debido a la longitud del mismo sólo se ordenará hasta las
15:00 y las 22:30 en los servicios de comidas y cenas.
*Due to the length of it will only be ordered until
15:00 and 22:30 in the services of lunch and dinner.*

Exclusivo miembros The Principal Club: 15% de descuento en cuenta final.
(Si desea inscribirse en nuestro programa VIP consulte a nuestro equipo. Promoción no acumulable a otras ofertas ni menús.)

*Exclusive The Principal Club members : 15% off on the final bill.
(If you wish join our VIP program, ask our waiters. May not be combined with other offers or menus.)*