

VINOS • TOSTAS • RACIONES • MADRID



EMPANADAS *(Tipo di panzerotti argentini al forno)*

Carne/Pollo/Prosciutto e formaggio/Caprese (mozzarella, pomodoro e basilico).

3€

TOSTAS *(Bruschette)*

De cabra: Paté di olive, formaggio di capra, pomodori secchi e rucola

7,5€

Veggie: Base di humus al basilico con olive botijas, pomodori secchi, rucola e salsa tonkatsu

7,5€

De calamares: Calamari marinati in salsa teriyaki, base di lattughella e maionese al lime

7,5€

De salmón: Base di hummus di avocado con salmone affumicato dallo chef

8€

Choripán: Lattuga, pomodoro, chorizo argentino, salsa chimichurri e maionese affumicata

7,5€

De salmón: salmone affumicato dallo chef con crema di camembert e finocchietto fresco

8€

De pollo: Base di humus al basilico con pollo teriyaki

7,5€

De jamón: Prosciutto Jabugo, rucola, pomodoro e dressing al prosciutto

8,5€

TABLAS *(Taglieri)*

Tagliere di prosciutto Jabugo

15€

Tagliere di affettati iberici: Prosciutto iberico, lomo, chorizo e salchichón

15€

Tagliere di formaggi: Stagionato di pecora, taleggio, comté e mahon stagionato

15€

IVA inclusa



EMPANADAS *(chausson de pâte cuit au four)*

Viande/Poulet/Jambon et fromage/Caprese (mozzarella, tomate et basilic).

3€

TOSTAS *(Tranches de pain au four)*

De cabra: Paté d'olives, fromage de chèvre, tomates sèches et salade roquette

7,5€

Veggie: Base de hummus au basilic avec olives botijas, tomates sèches, salade roquette et sauce tonkatsu

7,5€

De calamares: Calamars marinés dans de la sauce teriyaki, base de mâche et mayonnaise de limette

7,5€

De salmón : Base de hummus à l'avocat avec saumon fumé par le chef

8€

Choripán: Laitue, tomates, chorizo argentin, sauce chimichurri et mayonnaise fumée

7,5€

De salmón: Saumon fumé par le chef avec de la crème de camembert et du fenouil sauvage frais

8€

De pollo: Base de humus au basilic et poulet teriyaki

7,5€

De jamón: Jambon Jabugo, salade roquette, tomate et dressing au jambon

8,5€

TABLAS *(Plateaux)*

Plateau de jambon Jabugo

15€

Plateau de charcuterie ibérique: Jambon ibérique, lomo, chorizo et salchichón

15€

Plateau de fromages: fromage de brebis affiné, comté, taleggio et mahon affiné

15€

TVA incluse



VINOS • TOSTAS • RACIONES • MADRID

INSALATE

De tomate: Pomodoro, capperi, scalogno, olive botijas, rucola e aceto balsamico
8€

De salmón: Base di lattughella e rucola, salmone affumicato dallo chef, pomodori secchi e vinaigrette di senape e miele
9€

De ventresca: Base di lattuga tenera, ventresca di tonno, pomodoro, vinaigrette di senape e miele
8,5€

De cabra: Semifredda con base di lattuga tenera, formaggio di capra con miele, mele, frutti rossi e aceto balsamico di fichi
8€

RACIONES (Porzioni)

Patate con salsa "brava" fatta in casa e mayonese di sriracha
6,5€

Crocchette fatte in casa di prosciutto
10€

Gamberi all'aglio con la nostra salsa marinara
11€

Cozze tom kha servite con salsa di agrumi con latte di cocco e foglie di lime kafir
10€

Polpo macerato in salsa kimchi, servito con purè di patate e salsa di olive botija
15€

Crocante di coda di toro cotto a bassa temperatura e servito con purè di patate tartufato e riduzione di carne
15€

Bao con calamaretti marinati e funghi shitake allo stile thai con maionese al lime (2 unità)
11€

Gyoza di orecchie di maiale e golden curry
9€

IVA inclusa

SALADES

De tomate: Tomate, câpres, échalote, olives botijas, salade roquette et vinaigre balsamique
8€

De salmón: Base de mâche et salade roquette, saumon fumé par le chef, tomates sèches et vinaigrette de moutarde et miel
9€

De ventresca: Base de laitue, ventrèche de thon, tomate et vinaigrette de moutarde et miel
8,5€

De cabra: Semi-froide avec base de laitue, fromage de chèvre, miel, pomme, fruits rouges et vinaigre balsamique au figue
8€

RACIONES (Assiettes)

Pommes de terre avec de la sauce "brava" faite maison et mayonnaise de sriracha
6,5€

Croquettes faites maison au jambon
10€

Crevettes à l'ail trempées dans notre sauce marinière
11€

Moules tom kha servies dans de la sauce aux agrumes avec lait de coco et feuilles de limette kafir
10€

Poulpe trempé dans kimchi, servi avec purée de pommes de terre et sauce d'olives botija
15€

Queue de taureau croquante, cuite à basse température et servie avec purée de pommes de terre au truffe et sauce réduction à la viande
15€

Bao aux petits calamars marinés, shitake au style thai et mayonnaise de limette (2 unités)
11€

Gyoza aux oreilles de cochon et golden curry
9€

TVA incluse



VINOS • TOSTAS • RACIONES • MADRID

BIRRE / BIÈRES

Caña.....	1,5€
Doble.....	2,5€
Pinta.....	4€
Birra/Bière 00.....	3€
1/3 Mahou.....	3€
IPA.....	4,5€
Alhambra roja.....	3,5€
Alhambra 1925.....	3€
Alhambra Especial.....	2,5€

SANGRIA

Copa (Bicchieri/Verre) Sangria clásica.....	4€
Copa (Bicchieri/Verre) Sangria de Cava.....	5€
Jarra (Caraffa/Carafe) 1,5L Sangria clásica.....	14€
Jarra (Caraffa/Carafe) 1,5L Sangria de Cava.....	15€

COCKTAILS

Mojito clásico.....	5,5€
Mojito con puré naturale di fragola o mango/ Mojito avec purée naturelle de fraise ou mango	6€
Espresso Mojito.....	6€
Caipirinha.....	5,5€
Caipirinha con puré naturale di fragola o mango/ Caipirinha avec purée naturelle de fraise ou mango.....	6€
Moscow mule.....	6€
Pisco sour.....	6€
Ginger Hugo.....	5,5€
Spritz Aperol.....	5,5€

ZUMOS (Succhi/Jus)

Arancia/Orange.....	2,5€
Ananas.....	2,5€
Pesca/Pêche.....	2,5€
Pomodoro/Tomate.....	2,5€
Succo di pomodoro preparato/ Jus de tomate préparé.....	4€

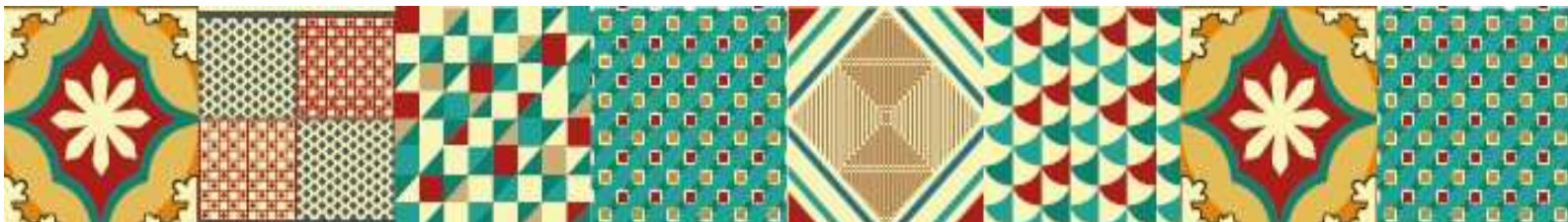
BIBITE/BOISSONS

Coca cola.....	2,5€
Coca cola Light.....	2,5€
Coca cola Zero.....	2,5€
Sprite.....	2,5€
Nestea.....	2,5€
Trina Limón (Limone/Citron).....	2,5€
Trina Naranja (Arancia/Orange).....	2,5€
Schweppes Tonica.....	2,5€
Fanta Naranja (Arancia/Orange).....	2,5€
Fanta Limón (Limone/Citron).....	2,5€
Schweppes Tonica Premium.....	3,5€
Ginger ale.....	2,5€
Bitter Kas.....	2,5€
Acqua/Eau.....	2,5€
Acqua frizzante/ Eau pétillante.....	2,8€

CAFFE/CAFÉS

Espresso.....	1,5€
Americano.....	1,5€
Caffè con latte/Café au lait	2€
Capuccino.....	3€
Caffè bombón.....	2,5€

IVA INCLUSA / TVA INCLUSE



VINOS • TOSTAS • RACIONES • MADRID

I NOSTRI VINI / NOS VINS

TINTOS (ROSSO/ROUGE)

- El gato orgulloso: Joven, tempranillo Merlot
(Madrid)

COPA (BICCHIERE/VERRE) 2,5€

- Altas cumbres: Malbec (Argentina-Mendoza)

COPA (BICCHIERE/VERRE) 3,3€

- Estancia Mendoza: Syrah (Argentina-Mendoza)

COPA (BICCHIERE/VERRE) 3, 3€

- Ribera (España)

COPA (BICCHIERE/VERRE) 2,9€

- Rioja (España)

COPA (BICCHIERE/VERRE) 2,9€

BLANCOS (BIANCO/BLANC)

- El gato orgulloso: Malvar (Madrid)

COPA (BICCHIERE/VERRE) 2,5€

- Rueda (España)

COPA (BICCHIERE/VERRE) 2,7€

- Clasic Lagarde: Sauvignon Blanc (Argentina-Mendoza)

COPA (BICCHIERE/VERRE) 3€

- Chardonnay

COPA (BICCHIERE/VERRE) 3,3€

ROSADO (ROSÉ)

COPA (BICCHIERE/VERRE) 2,5€

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI/ NOTRE SELECTION DE VINS

- Valprimero: Garnacha-Syrah (España-Toledo)
BOTELLA (BOTTIGLIA/BOUTEILLE) 30€

- Punto final: Reserva Cabernet Franc (Argentina-Mendoza)

BOTELLA (BOTTIGLIA/BOUTEILLE) 32€

- Matua: Sauvignon Blanc (Nueva Zelanda)

BOTELLA (BOTTIGLIA/BOUTEILLE) 30€

- Milamore: Crianza Malbec 45%, Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon 40%, Bonarda 10%
(Argentina-Mendoza)

BOTELLA (BOTTIGLIA/BOUTEILLE) 42€



IVA INCLUSA / TVA INCLUSE



Los Desamparados



LOSDESAMPARADOSMADRID



LOSDESAMPARADOS



LOSDESAMPARADOS.COM

