

VINOS • TOSTAS • RACIONES • MADRID



EMPANADAS

De carne, de pollo, de jamón y queso, caprese (mozzarella, tomate y albahaca).

Todas nuestras empanadas se sirven con chimichurri argentino

3€

TOSTAS

De cabra: Paté de aceitunas, queso de cabra, tomate seco y rúcula

7,5€

De calamares: Calamares marinados en salsa teriyaki, base de canónigos y mayonesa de lima

7€

Choripán: Mezclum, tomate, chorizo criollo, chimichurri y mayonesa ahumada

7€

Veggie: Ratatouille

7€

De salmón: salmón ahumado por el chef con crema de Camembert y eneldo fresco

8€

De pollo: Base de hummus de albahaca con pollo teriyaki

7,5€

De jamón: Jamón 100% ibérico y aceite de oliva extra virgen

8,5€

TABLAS

Tabla de jamón Ibérico

15€

Tabla de Ibéricos: Jamón Ibérico, lomo, chorizo y salchichón

15€

Tabla de quesos: Curado de oveja, taleggio, pecorino y mahon curado

15€

Todas se sirven con salsa de tomate y focaccia de aceitunas y romero

Extra focaccia 1,5€

IVA Incluido



EMPANADAS (Argentinian stuffed dough pockets)

Ground Beef, Chicken, Ham & Cheese, or Caprese (mozzarella, tomato y basil).

All of our empanadas are served with argentinian chimichurri sauce

3€

TOASTS

Goat: Olive paste, goat cheese, sundried tomatoes and arugula

7,5€

Calamari: Teriyaki-marinated calamari, base of lamb's lettuce and lime mayonnaise

7€

Choripán: Mixed greens, tomato, argentinian chorizo (cured, spiced sausage), chimichurri & smoked mayonnaise

7€

Veggie: Ratatouille

7€

Salmon: homemade smoked salmon with Camembert cream and fresh dill

8€

Chicken: Base of basil hummus with teriyaki chicken

7,5€

Ham: 100% Iberian Ham with ultra-virgin olive oil

8,5€

BOARDS

Iberian Ham Platter

15€

Iberian Plus/Iberian Tour: Iberian ham, loin, chorizo (cured, spiced sausage) and salchichón (cured sausage)

15€

Cheese Board: sheep cheese, Pecorino (Italian sheep cheese) Taleggio and Mahon (Spanish cured cheese)

15€

All boards are served with tomato sauce and rosemary olive focaccia bread

Extra focaccia 1,5€

Value Added Tax Included



VINOS • TOSTAS • RACIONES • MADRID



ENSALADAS

De calabacín: Carpaccio de calabacín con pesto rosso, tomate cherry semiseco, rúcula y parmesano
7€

De salmón: Base de canónigos y rúcula, salmón ahumado por el chef, tomate seco con vinagreta de mostaza y miel
9€

De ventresca: Base de mezclum tierno, ventresca de atún, tomate, vinagreta de mostaza y miel
8,5€

Semi fría con base de mezclum tierno, queso de cabra con miel, manzana, frutos rojos y aceto balsámico de higo
8€

RACIONES

Gambones al ajillo en nuestra salsa marinera
11€

Mejillones tom kha, caldo cítrico con leche de coco y hojas de lima kafir
9,5€

Pulpo macerado con kimchi, servido con puré de patata y salsa de aceituna botija
14€

Crujiente de rabo de toro, cocido a baja temperatura y servido con puré de patata trufado y reducción de carne
16€

Croquetas de jamón servidas con puré de boniato.
10€

Bao de chipirones marinados y shitake estilo thai con mayonesa de lima
11€

Gyozas de oreja de cerdo con golden curry
9€

Paella de marisco
22€

IVA Incluido



SALADS

Zucchini: Zucchini carpaccio with sun-dried tomato pesto sauce, semi-dry cherry tomato, arugula and parmesan
7€

Salmon: Arugula and lamb's lettuce base, homemade smoked salmon, dry tomatoes with honey mustard vinaigrette
9€

Tuna belly: Mixed greens base topped with tuna belly, tomatoes and honey mustard vinaigrette
8,5€

Semi-cold soft mixed greens base with goat cheese, honey, apple, red fruits and fig balsamic vinegar
8€

RACIONES (larger portions)

Garlic shrimp in our own seafood sauce
11€

Mussels Tom Kha: mussels served in citrus broth with coconut milk and kafir lime leaves
9,5€

Octopus steeped in kimchi, served with mashed potatoes and botija olive sauce
14€

Crispy oxtail cooked at low temperature and served with truffled mashed potatoes and concentrated beef broth
16€

Ham croquettes served with sweet potato puree
10€

Bao with marinated squids, thai shitake mushrooms and lime mayonnaise
11€

Gyozas with pig ears and golden curry
9€

Seafood Paella
22€

Value Added Tax Included



VINOS • TOSTAS • RACIONES • MADRID

BEBIDAS / DRINKS

CERVEZAS / BEER

Caña.....	1,5€
Doble.....	2,5€
Pinta.....	4€
Peroni botella.....	3€
Mahou 00.....	3€
1/3 de Mahou.....	3€
Mahou Barrica.....	4,5€
IPA.....	4,5€
Alhambra roja.....	3,5€
Alhambra 1925.....	3€

SANGRIA

Copa (Glass) Sangria clásica.....	4€
Copa (Glass) Sangria con Cava.....	5€
Jarra (Pitcher) 1,5L Sangria clásica.....	14€
Jarra (Pitcher) 1,5L Sangria con Cava.....	15€

COCKTAILS

Mojito Clasico.....	5,5€
Mojito de sabores con purés naturales de fresa o mango	6€
Espresso Mojito.....	6€
Caipirinha.....	5,5€
Caipirinha de sabores con purés naturales de fresa o mango.....	6€
Moscow mule.....	6€
Pisco sour.....	6€
Ginger Hugo.....	5,5€
Spritz Aperol.....	5,5€

ZUMOS

Naranja.....	2,5€
Piña.....	2,5€
Melocotón.....	2,5€
Tomate.....	2,5€
Zumo de tomate preparado.....	4€

REFRESCOS

Coca cola.....	2,5€
Coca cola Light.....	2,5€
Coca cola zero.....	2,5€
Sprite.....	2,5€
Nestea.....	2,5€
Aquarius Limón.....	2,5€
Aquarius Naranja.....	2,5€
Schweppes Tónica.....	2,5€
Fanta Naranja.....	2,5€
Fanta Limón.....	2,5€
Schweppes Tónica Premium.....	3,5€
Ginger ale.....	2,5€
Bitter Kas.....	2,5€
Agua.....	2,5€
Agua con gas.....	2,8€

CAFES

Espresso.....	1,5€
Americano.....	1,5€
Café con leche.....	2€
Capuccino.....	3€
Café bombón.....	2,5€

IVA INCLUIDO

Value Added Tax Included



VINOS • TOSTAS • RACIONES • MADRID

NUESTROS VINOS / OUR WINES

TINTOS / RED

El gato orgulloso: Joven, tempranillo merlot (*Madrid*)

COPA 2,5€

Las Hermanas: Syrah-Monastrell (*Jumilla*)

COPA 2,8€

Altas cumbres: Malbec (*Argentina-Mendoza*)

COPA 3,5€

Estancia Mendoza: Syrah(*Argentina-Mendoza*)

COPA 3,5

Marques de la concordia: Crianza 2015 (*Rioja*)

COPA 3€

BLANCOS / WHITE

El gato orgulloso: Maldar (*Madrid*)

COPA 2,5€

Clasic Lagarde: Sauvignon blanc (*Argentina-Mendoza*)

COPA 3€

Barramundi: Chardonnay (*Australia*)

COPA 3,5€

ROSADO / ROSÉ

El gato orgulloso: Tempranillo (*Madrid*)

COPA 2,5€

NUESTRA CURIOSA SELECCION

Valprimero: Garnacha-Syrah (*España-Toledo*)

BOTELLA 30€

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

BOTELLA 32€

Matua: Sauvignon Blanc (*Nueva Zelanda*)

BOTELLA 30€

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

BOTELLA 42€

Banfi Riserva: Chianti classico (*Italia*)

BOTELLA 32€

Sassicaia: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (*Italia*)

BOTELLA 170€



IVA INCLUIDO

Value Added Tax Included



Los Desamparados



LOSDESAMPARADOS



LOSDESAMPARADOSMADRID



LOSDESAMPARADOS.COM

