

CASA LISTA

Signature Mixology

Vasarely Spritz

Grey Goose, St. Germain,
Martini Fiero, mango, prosecco

Pulse

Santa Teresa 1796, almendras,
fruta de la pasión, Amaretto,
vino tinto

Belisa

Bombay Sapphire, melocotón,
lychee, prosecco

Arcadia Collins

Martini Bitter, Martini Rosso,
peanut butter + avellanas, naranja

Nise Clara

1800, fresa + tomate, 400 Conejos
lima, licor de naranja, sal

Malevitch

Grey Goose + Bacardí, jengibre
+ zanahoria, Ginger Ale

Sharing is Caring

Pan de cristal con tomate y AOVE
Marqués de Griñón

Anchoa de Santoña 00 con straciatella
en lámina de hojaldre

Jamón Cinco Jotas de bellota 100 % ibérico (SG)

Cecina de Wagyu ahumada con sal Maldon

La Gilda Especial VEGA con anchoa de Santoña
00 y salmorejo al Bloody Mary

Ostra Spéciale LaBelle N° 3 (ud.)

Ensaladilla con carpaccio de gamba blanca

Huevos rotos de Cobardes y Gallinas con jamón
Cinco Jotas 100 % ibérico de bellota

Croquetas de jamón Cinco Jotas 100 % ibérico
de bellota (5 uds.)

Tartar de atún de Almadraba con carpaccio de
aguacate y huevo frito de Cobardes y Gallinas

Tortilla de patatas Salesas, jugosita y con cebolla

Bravas, bravísimas... como en Fuenteovejuna

Steak tartare de solomillo, elige suave o picante

Eat Your Greens

Baba Ganoush estilo Santi, de berenjena, con pan
de pita (SG) (V)

Flores de alcachofa a la brasa,
tiernas y sabrosas (2 uds.) (SG) (V)

Puerro a la brasa (Añádele sobrasada y queso de cabra +7 €)

La César de Salesas, cogollos a la brasa, pechuga de
pollo a baja temperatura, guanciale y nuestra salsa

Ensalada de aguacate, canónigos, piñones, miel, crema
de queso y toques frescos

Ensalada Niçoise

Bimi a la brasa con dressing gochujang

Zanahoria baby con crema de yogurt griego, granada
y piñones (SG) (V)

Burrata de la Puglia con selección de tomates de
temporada y pesto rojo

FROM THE *Barrio* WITH Love



No Italia, No Party

Rigatoni al vodka, como en Little Italy

Fettuccine cacio e pepe con yema de huevo campero. (Añádele trufa rallada +6 €)

Pizza de mortadella italiana, queso y pistacchio

Pizza de láminas de calabacín, mascarpone, canónigos y ricotta salada

Pizza de picaña madurada con rúcula y parmesano

Lands On

Burger de carne seleccionada con queso havarti fundido y confitura de bacon y cebolla caramelizada (180 g)

Lobster Roll

Bikini de pastrami ibérico y trufa con queso fundido al estilo Beverly Hills

Katsu-sando de solomillo

It's Showtime

Salmón marinado a la naranja con ensalada de hinojo y espárragos

Lubina a la plancha con tartar de tomate aliñado al eneldo

Atún rojo a la brasa, corte tataki

Catch of the day! Consulta nuestro *Menú del día* LISTA 

Pollo de corral a la parrilla con tomillo

Molleja a la brasa

Entraña de la Pampa

Solomillo al Stroganoff

Lomo de Wagyu (Argentina) (300 g) (SG)

Ojo de Bife a la parrilla (Argentina) (320 g) (SG)

Cortes especiales. Consulta nuestro *Menú del día* LISTA 

Best Buddies

Patatas fritas Brasserie (Añádele trufa y parmesano +7 €)

Boniato a la brasa con crema de yogurt y chile

Pimientos del Padrón. Unos pican y otros...

Puré de patata (Añádele trufa +7 €)

Ensalada de lechuga y cebolleta

Pimientos rojos del piquillo asados

Happy Ending

La famosa tarta de queso de TATEL, campeona de Madrid

Flan de la abuela Cándida con chantilly

Auténtico gelato italiano de vainilla o pistacchio (hecho al momento)

Torrija en pan de flor dulce bañada en crema inglesa (para 2 pax.)

La Cookie con helado artesanal de vainilla

Goloso de chocolate, cremoso y caliente con helado de vainilla y crujiente de cacao