

ENTRANTES / STARTERS

Tabla de quesos artesanos y embutidos de ternera de Madrid / Artisan cheese board and beef cold cuts from Madrid (6.8)	23,00 €
Jamón ibérico (80gr) con pan tostado y tomate rallado / Iberian ham (80 g) with toasted bread and grated tomato (6.8)	23,00 €
Croquetas del chef (ud): jamón ibérico o chorizo picante con chutney de tomate / Chef's croquettes (unit): Iberian ham with his own slice or spicy chorizo with tomato chutney (6.8.14)	2,50 €
Salmorejo de tomates al horno con burrata y almendra tostada / Roasted tomato salmorejo with burrata and toasted almonds (5.6.7.8)	14,00 €
Huevos rotos con gambón al ajillo sobre patatas chips / Broken eggs with garlic prawns over crispy potato chips (4.6.14)	18,00 €
 Huerta asada al carbón con ventresca y base de salmorejo / Charcoal-roasted vegetables with tuna belly and a salmorejo base (6.7.8.10.14)	16,00 €
Callos a la madrileña / Madrid-style callos (6.7)	14,00 €
Ensalada de quinoa ecológica y aguacate con vinagreta de fresas y pipas de calabaza / Organic quinoa and avocado salad with strawberry vinaigrette and pumpkin seeds (5.6.7)	15,00 €
Ensaladilla con mejillones en escabeche y mayonesa de piparras / Oliver salad with pickled mussels and piparra pepper mayonnaise (6.8.10.13.14)	15,00 €

ENTREPANES / SANDWICHES*

Brioche de chipirones crujientes, salsa tártara al pimentón ahumado y rúcula / Crispy baby squid brioche, smoked paprika tartar sauce and arugula (6.7.8.13.14)	17,00 €
Mollete de oreja con salsa brava y cebolla morada encurtida / Mollete bread with pork ear, brava sauce and pickled red onion (6.7)	14,00 €
Hamburguesa de pollo de corral crujiente con especias morunas, queso gorgonzola, mayonesa de curry y tomates secos / Crispy free-range chicken burger with Moorish spices with gorgonzola, curry mayonnaise and sun-dried tomatoes (5.6.7.8.14)	17,00 €
 Hamburguesa de vaca madurada a la brasa, panceta confitada, queso de oveja de Miraflores, mayonesa trufada y pera / Grilled dry-aged beef burger with confit pork belly, Miraflores sheep's cheese, truffle mayonnaise and pear (5.6.7.8.14)	17,00 €
Croissant roll de carrillera ibérica glaseada, manzana ácida y chalota encurtida / Croissant roll with glazed Iberian pork cheek, tart apple and pickled shallots (5.6.7.14)	16,00 €

*Incluye una guarnición a elegir / Includes a side dish of your choice

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Chuleta de ternera blanca a la brasa con chimichurri / Charcoal-grilled veal chop with chimichurri	28,00 €
Entraña al carbón / Charcoal-grilled skirt steak	17,00 €
Pulpo a la brasa / Grilled octopus (13)	27,00 €
Rodaballo a la brasa / Charcoal-grilled turbot (10)	28,00 €

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Ensalada de col, manzana y yogur / Coleslaw with apple and yogurt (8)	4,00 €
Patatas fritas / French fries (6)	4,00 €
Ensalada de hojas verdes / Green leaf salad (7.8)	4,00 €
Puré de boniato y berenjena ahumada / Sweet potato and smoked eggplant purée	4,00 €

POSTRES / DESSERTS

Copa fresca de frutas de temporada con sorbete de frambuesa / Fresh seasonal fruit cup with raspberry sorbet	8,00 €
Piña caramelizada al horno con helado de caramelo y frutos rojos / Oven-caramelized pineapple with caramel ice cream and red berries (5.8.14)	8,00 €
Crep templado con compota de manzana, crema de queso, almendras garrapiñadas y helado de vainilla / Warm crêpe with apple compote, cream cheese, caramelized almonds and vanilla ice cream (5.6.8.14)	8,00 €
Tarta de queso y dulce de leche con helado de vainilla / Cheesecake with dulce de leche and vanilla ice cream (5.6.8.14)	8,00 €

MENÚ DEL DÍA

Daily Menu

PRIMEROS / STARTERS

- Risotto de setas y trigueros / Mushrooms and green asparagus risotto (8)
- Ensalada Caprese con pesto / Caprese salad with pesto (7.8)
- Patatas revolconas con sus torreznos de Soria / Spicy potatoes with Soria pork belly (6)
- Salmorejo con jamón y huevo / Salmorejo with ham and egg (6.7.14)

SEGUNDOS / MAIN COURSE

- Buñuelos de bacalao con salsa de piquillos / Codfish fritters with red peppers sauce (6.8.10.14)
- Brocheta de salmón al horno con verduras y mayonesa de alcaparras / Baked salmon skewer with vegetables and capers mayonnaise (8.10)
- Picantón a las brasas con puré Robuchon / Grilled chicken with Robuchon cream-soup (6.8.14)
- Entrecote con patatas hojaldradas y pimientos [supl. +3€] / Entrecote with puff-pastry potatoes and peppers [suppl. +3€] (5)

POSTRES / DESSERTS

- Torrija brioche caramelizada con helado / Caramelized brioche torrija with ice-cream (6.8.14)
- Arroz con leche / Rice with milk (8)
- Macedonia de frutas de temporada / Season fruits salad
- Tarta de queso y dulce de leche con helado / Cheese and dulce de leche cake with ice-cream (6.8.14)

Menú Menu | Terraza Terrace

22€ | **24€**

(IVA incl.) (VAT incl.)

De lunes a viernes, en horario de comida
Available Monday to Friday, during lunch hours

MENÚ COCIDO

"Cocido" Menu

En Antigua Embajada rendimos homenaje al auténtico Cocido Madrileño, elaborado con materias primas de proximidad y servido como manda la tradición: despacio, al centro y para disfrutar en buena compañía.

At Antigua Embajada, we pay tribute to the authentic Cocido Madrileño, crafted with locally sourced ingredients and served as tradition dictates: slowly, at the center of the table, and meant to be enjoyed in great company.

29€

(IVA incl.) (VAT incl.)

De lunes a domingo, en horario de comida / Available Monday to Sunday, during lunch hours
Menú servido a mesa completa / Menu served for the entire table

ALÉRGENOS / ALLERGENS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Altramuces	Cacahuetes	Apio	Crustáceos	Frutos de cáscara	Gluten	Sulfitos	Leche	Mostaza	Pescado	Sésamo	Soja	Moluscos	Huevo
Lupins	Peanuts	Celery	Crustaceans	Nuts	Gluten	Sulfites	Milk	Mustard	Fish	Sesame	Soy	Mollusk	Egg