

## restaurante Nuevo Madrid restaurant (a la carta)

	21,95 €	Jamón ibérico de bellota con "pa amb tomacat" "Bellota" Iberian cured ham and tomato spread on toasted bread
<b>entrantes</b>	14,50 €	Pulpo a la parrilla con patatas confitadas Grilled octopus with candied potatoes
<b>starters</b>	11,50 €	Tosta de pan de centeno con escalibada y antxoas ahumadas Rye bread toast with grilled vegetables and smoked salted anchovies
	12,50 €	Huevos rotos con patatas paja y paletilla ibérica "Crashed" eggs with crusty fries & Iberian cured ham
	9,20 €	Crema de marisco con tartar de gambas y mejillones Seafood cream with prawns and mussels tartare
	11,20 €	Asadillo de pimientos aliñados con ventresca de atún Roasted dressed peppers with tuna belly loins
	10,50 €	Menestra de verduras con reducción de ave y torreznitos Stewed vegetables with fowl poultry reduction and rashers of bacon
	11,95 €	Esqueixada de palometa ahumada y mango Smoked pompano and mango "esqueixada"
	11,50 €	Ensalada de queso de cabra crujiente, con frutos secos y vinagreta de miel Crispy goat cheese salad with dried fruits and honey vinaigrette
	17,50 €	Merluza de pincho al vapor con crema de espárragos blancos Steamed Premium hake with white asparagus cream
<b>segundos</b>	17,50 €	Bacalao confitado y gratinado con ali - oli y gelatina de tomate Candied cod au gratin in "ali- oli" garlic mayonnaise and tomato jelly
<b>mains</b>	16,90 €	Dorada a la media sal con mojo picón Gilt - head bream in half - salt crust with spicy "mojo" sauce
	17,95 €	Abanico de lomo de buey a la parrilla, patatas asadas al romero y tomates en aceite Grilled ox loin fan with baked potatoes with rosemary and tomatoes in olive oil
	14,80 €	Carrillada de ternera estofada al vino tinto con chutney de zanahoria Stewed veal in red wine with carrot chutney
	16,90 €	Escalopines de presa ibérica marinada con chimichurri Styled Iberian pork fillets in "chimichurri" sauce
	17,95 €	Chuletitas de lechal al tomillo con patatas crujientes Suckling lamb chops marinated in thyme with crusty fries
	5,95 €	Volcán de chocolate con helado de turrón Chocolate volcano with nougat ice - cream
<b>momento dulce</b>	5,95 €	Tarta fina de manzana caliente con helado de vainilla Warm thin apple pie with vanilla ice - cream
	5,95 €	Sopa azteca de chocolate con profiteroles de vainilla Chocolate aztec soup with vanilla profiterole
<b>desserts</b>	5,95 €	Crêpes rellenos de fruta de temporada y chocolate Crêpe stuffed with seasonal fruit and chocolate

Iva incluido/vat included

(Todos los pescados crudos o prácticamente en crudo se acogen al R.D. 1420/2006 de 1 diciembre 2006)