



## SIGNATURE MIXOLOGY

### Vasarely Spritz

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

### Arcadia Collins

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

### Pulse

Santa Teresa 1796, almonds, passion fruit, Amaretto, red wine

### Nise Clara

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

### Belisa

Bombay Saphir, melocotón, lychee, prosecco

### Malevitch

Grey Goose + Bacardí, jengibre + zanahoria, Ginger Ale

## SHARING IS CARING

**Jamón Cinco Jotas de bellota 100% Ibérico** (SG)

**Pan de cristal con tomate y AOVE Marqués de Griñón**

**Anchoa de Santoña 00** con stracciatella en lámina de hojaldre

**Ostra Speciale LaBelle N°3** (ud) (SG)

**La Gilda Casa VEGA** con anchoa de Santoña 00

**Ensaladilla con carpaccio de gambas** al ajillo

**Huevos rotos** de Cobardes y Gallinas con jamón Cinco Jotas 100% ibérico de bellota. Homenaje a Lucio (SG)

**Croquetas melosas 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, como debe ser (SG)

**Bravas, bravísimas...** como en Fuenteovejuna

🍷 **El vitello tonnato de TOTÓ**, el favorito de Madrid

**Steak tartare de solomillo Norteños**, suave o picante

## EAT YOUR GREENS

**Baba Ganoush** de berenjena (SG) (V)

**Flores de alcachofa a la parrilla** con sal Maldon (2 uds) (SG) (V)

**Puerro a la brasa** (SG) (V)

**Burrata de la Puglia** con selección de tomatitos y pesto rojo

**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

**Bimi a la brasa** con dressing gochujang, un toque picante

🍷 **Zanahorias baby** con crema de yogurt griego, granada y piñones (SG) (V)

## NO PASTA NO PARTY

🍷 **Rigatoni al Vodka** como en Little Italy

**El risotto de TATEL** con base de sémola y trufa

**Spaguetti cacio e pepe** con yema de huevo campero

Añádele trufa rallada (+6€)



🍷 Recomendación de VEGA

Pan y aperitivo 4€ /pax

Todos nuestros platos pueden contener trazas de gluten

(SG) SIN GLUTEN

(V) VEGETARIANO



## HANDS ON

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

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

**Pizza de mortadella**, burrata de Puglia y pistacchio italiano

**Pizza de trufa** y stracciatella ahumada

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

**Pizza de colmenillas**, stracciatella y crema de boletus

### PESCADOS

**Lubina a la brasa** con tartar de tomate aliñado al eneldo

**Salmón marinado** con ensalada de hinojo y espárragos

**Catch of the day.** Consulta nuestro fuera de carta

### CARNES

**Pollo de corral a la brasa con tomillo** (SG)

 **Solomillo al Stroganoff**

**Ojo de Bife argentino a la parrilla** (320 gr) (SG)

**Chuletón Simmental** madurado 45 días (2 pax) (SG)

**Pluma de cerdo ibérico con hojas frescas y cebolleta** (SG)

## BEST BUDDIES

**Patatas fritas Brasserie** (SG) (V)

**Patatas fritas Brasserie** con trufa y parmesano (SG) (V)

**Boniato a la brasa** con crema de yogurt y chile dulce (SG) (V)

**Ensalada de lechuga y cebolleta**

## DESSERTS

**La famosa tarta de queso de TATEL**, campeona de Madrid

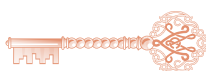
**Auténtico gelato italiano** artesanal de vainilla o pistacchio

**Chocolate Guilty**, cremoso y caliente

**Flan de la abuela Cándida** con chantilly

**La Cookie** con helado artesanal de vainilla

 **Torrija en pan de flor dulce** bañada en british cream (para 2 pax)



 Recomendación de VEGA

Pan y aperitivo 4€ /pax

Todos nuestros platos pueden contener trazas de gluten

(SG) SIN GLUTEN

(V) VEGETARIANO



CARTA DE ALÉRGENOS