

MADRID

DESDE

CASTIZO

2020

VELÁZQUEZ 97

LATERÍO FINO

“Das más lata que Cascorro”

- Sardinillas en aceite de oliva alegre José Peña ~ 8,50 ~
- Mejillones en escabeche 6/8 Ramón Franco ~ 10,50 ~
- Navajas en aceite de oliva José Peña ~ 12,50 ~

ENCURTIDOS, SALAZONES Y AHUMADOS

“Aquí se va a montar un 2 de mayo”

- Berenjenas de Almagro (ud.) ~ 2,50 ~
- Sardina en vinagre y tomate aliñado (ud.) ~ 2,50 ~
- Gilda donostiarra (ud.) ~ 3,00 ~
- Anchoa del Cantábrico 00 (ud.) ~ 3,00 ~
- Tostadita de ensaladilla con anchoa ~ 4,20 ~
- Salmón ahumado artesanal de Ahumados Domínguez con encurtidos ~ 10,50 / 1/2: 6,00 ~
- Mojama de atún de almadraba ~ 12,50 / 1/2: 8,00 ~
- Boquerones en vinagre premium de Ahumados Domínguez ~ 13,00 / 1/2: 8,00 ~
- Ménage à trois de Santoña ~ 13,00 / 1/2: 8,00 ~

MARISCO DE LA LONJA

“De Madrid al cielo”

- Ostra gallega al natural ~ 4,50 ~
- Coquinas de Isla Cristina al ajillo (250 gr.) ~ 15,50 ~
- Almejas a la sartén (250 gr.) ~ 16,50 ~
- Gamba roja de Garrucha (150 gr.) (Recién cocida o plancha) ~ 24,50 ~
- Gamba blanca de Huelva (150 gr.) (Recién cocida o plancha) ~ 19,50 ~

* Consulte nuestra lonja diaria fuera de carta

CHACINAS Y EMBUTIDOS

“Más chulo que un ocho”

- Sobrasada mallorquina de Poltrú y miel de romero (100 gr.) ~ 7,50 / 1/2: 4,50 ~
- Chorizo picante de León (100 gr.) ~ 8,50 / 1/2: 5,00 ~
- Mortadela de Bolonia (100 gr.) ~ 9,00 / 1/2: 5,00 ~
- Cecina curada (100 gr.) ~ 13,50 / 1/2: 7,00 ~
- Queso viejo de Zamora (100 gr.) ~ 10,00 / 1/2: 6,00 ~
- Presa ibérica embuchada (100 gr.) ~ 10,50 / 1/2: 6,50 ~
- Jamón de los Pedroches (100 gr.) ~ 28,00 / 1/2: 16,00 ~

{ “Allá donde se cruzan los caminos,
donde el mar no se puede concebir...” }

J. Sabina

MONTADOS Y MOLLETES

— “No te hagas el primo” —

Mollete de pringá ~ 6,50 ~

Mollete de pepito de ternera ~ 8,00 ~

Mini hamburguesa de picaña madurada en brioche ~ 6,00 ~

COCINA FRÍA

— “Se va a armar la Marimorena” —

Gazpacho casero (en verano) ~ 4,00 ~

Huevos rellenos caseros (2 uds.) ~ 5,00 ~

Ensaladilla rusa de gambas ~ 12,50 / 1/2: 8,00 ~

Ensalada de tomate de raza, espárragos verdes salteados y queso curado ~ 12,50 / 1/2: 7,50 ~

Tomates con ventresca de atún ~ 16,50 / 1/2: 9,00 ~

Salpicón de marisco ~ 15,00 / 1/2: 9,50 ~

Tartar de atún en taquitos, soja y aceite de oliva ~ 22,50 ~

Mormo y morrillo de atún de almadraba en escabeche casero ~ 16,50 / 1/2: 9,50 ~

COCINA CALIENTE

— “Esto parece el corral de la Pacheca” —

Caldo de cocido en vaso (en invierno) ~ 4,00 ~

Torreznos de Alalpardo ~ 4,00 ~

El pincho de tortilla Castizo ~ 4,50 ~

Patatas bravas ~ 5,50 ~

Croquetas de jamón ibérico ~ 9,00 (6 uds.) / 1/2: 6,00 (3 uds.)

Empanadillas de atún de Tía Carmen (4 uds.) ~ 9,00 ~

Oreja a la plancha ~ 9,00 ~

Boquerón en adobo ~ 13,00 / 1/2: 7,50 ~

Callos a la madrileña ~ 13,00 ~

Rabas de calamar ~ 14,00 ~

Pollo de campo en pepitoria ~ 16,00 ~

Gamba roja al ajillo con su cabeza ~ 19,90 ~

Rabo de ternera estofado ~ 19,00 ~

Entrecote de vaca madurado ~ 24,00 ~

Atún con tomate y huevo frito ~ 25,00 ~

DULCES

— “No te comes ni una rosca” —

Flan casero de nata ~ 6,00 ~

Tarta de queso cremosa ~ 6,50 ~

Tarta praliné de chocolate ~ 6,50 ~

Torrija de leche tradicional ~ 7,50 ~

* Suplemento de pan 1,90

Si sufre cualquier alergia o intolerancia alimentaria, solicite nuestra carta de alérgenos o consulte a su camarero.

{ “... donde regresa siempre el fugitivo,
pongamos que hablo de Madrid.” }

J. Sabina