






WAREHOUSE



RESTAURANTE



ENTRANTES





Croquetas cremosas de jamón ibérico | 12€ |     
Jamón ibérico creamy croquettes






Rabas de calamar con mayonesa de lima | 12€ |    
Fried squid with lime mayonnaise

Torreznos al Jospé | 12€ | 
Jospé-Grilled pork belly






Empanadas de ropa vieja fritas con queso de tetilla y mojo picón | 7,5€ ud. |     
Ropa vieja and tetilla cheese empanadas

Aguacate y gamba de cristal con aliño de picadillo | 16€ ud. |  
Crystal prawn and avocado with a minced vegetable dressing

La rusa de Palacio: ensaladilla cremosa y huevo frito de gallinas felices | 16€ |    
Creamy potato salad and free-range fried egg


Steak tartar de picanha madurada con aliño de mostazas y huevas ahumadas | 22€ |     
Dry aged picanha steak tartare with mustard dressing and smoked roe





Tartar de atún rojo, vinagreta de ajetes, yema y trufa | 28€ |    
Red tuna tartare

Gamba, pilpil de ajillo y yema de huevo | 16€ |     
Prawn in garlic Pil Pil Sauce and egg yolk

ENSALADAS Y VERDURAS

Tomate de temporada aliñado con vinagreta de jengibre marinado | 15€ | 
Seasonal tomato salad with marinated ginger vinaigrette

Alcachofa a la brasa con crema de hongos | 16€ | 
Grilled Artichoke with mushroom cream

Ensalada de burrata rota, boniato asado y vinagreta de semillas | 16€ |    
Burrata salad, roasted sweet potato and seed vinaigrettes



GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA NUTS



CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS



CACAHUETES PEANUTS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
SULFUR DIOXIDE AND SULFITES



SOJA SOY



PESCADO FISH



GRANOS SÉSAMO SESAME SEEDS



MOSTAZA MUSTARD



MOLUSCOS SHELLFISH



LÁCTEOS DAIRY



HUEVOS EGGS



APIO CELERY





ALTRAMUCES LUPINS



VEGETARIANO VEGETARIAN





WAREHOUSE

PESCADOS



Chipirón encebollado “a lo Pelayo” | 20€ |   
Squid sautéed with onion “Pelayo Style”






Pimientos rellenos de brandada de bacalao | 18€ |  
Stuffed peppers with cod brandade

Corvina a la brasa y guiso de choco | 24€ |    
Grilled corvina and cuttlefish stew

Merluza de pincho en salsa verde | 26€ |    
Hake in green sauce

CARNES

Tacos de solomillo al ajillo con pimientos de Padrón | 25€ |  
Garlic sirloin tips with Padrón peppers


Canelones de pitu de Caleyá con salsa de pepitoria | 18€ |     
Free-range chicken cannelloni with pepitoria sauce




Pluma ibérica lacada y pimientos caramelizados a la llama | 21€
Lacquered iberian pork shoulder and flame-caramelized peppers

Lomo madurado de vaca, boniato asado y ensalada de anisado | 28€
Dry aged beef loin with roasted sweet potato and anise salad





Callos a la madrileña | 20€ | 
Madrilenian-style tripe

POSTRES

Coulant de chocolate, crema de avellana y chantilly | 9€ |   
Chocolate coulant, hazelnut cream and chantilly

Tarta de queso al horno | 10€ |   
Baked cheesecake

Milhojas de manzana asada al Calvados | 9€ |   
Roasted apple mille-feuille “al Calvados”

Cinamon roll | 9€ |    
Cinamon roll



GLUTEN



FRUTOS
DE CÁSCARA
NUTS



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



CACAHUETES
PEANUTS



DIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS
SOULFUR DIOXIDE AND SULFITES



SOJA
SOY



PESCADO
FISH



GRANOS
SÉSAMO
SESAME SEEDS



MOSTAZA
MUSTARD



MOLUSCOS
SHELLFISH



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGGS



APIO
CELERY



ALTRAMUCOS
LUPINS



VEGETARIANO
VEGETARIAN