

## TAPAS OUR SPECIALTIES FROM MADRID

Ensaladilla con atún Potato, tuna and mayo salad	7€
Jamón ibérico de bellota y queso manchego Cured ham and manchego; cured sheep cheese	22€
Tortilla de patata con cebolla Spanish potato and onion frittata	7€
Croquetas de jamón ibérico, 7 unidades Cured ham croquettes	10€
Choricitos a la sidra Pork sausage and apple cider	9€
Tosta de queso de cabra con mermelada de tomate Toast of goat cheese and tomato marmalade	9€

## ENTRANTES / STARTING LINEUP

Sopa del día Chef specialty soup of the day	8€
Quesadillas de vegetales; espárragos, pimiento rojo, champiñones, cebolla, queso cheddar, pico de gallo y crema agria Vegetables quesadillas; asparagus, red peppers, mushrooms, onion, cheddar cheese, pico de gallo and sour cream	11€
Quesadillas de pollo, queso cheddar y emmental, pico de gallo y crema agria Chicken quesadillas, cheddar cheese and emmental, pico de gallo and sour cream	13€
Nachos Clásicos; queso cheddar, aceitunas negras, jalapeños, pico de gallo y crema agria Classic Nachos with cheddar cheese, black olives, jalapeños, pico de gallo and sour cream	12€
Pizza Margarita, queso mozzarella, tomate y albahaca Pizza Margherita, mozzarella cheese, tomato and basil	12€
Cada ingrediente extra: pepperoni, jamón, champiñones, cebolla, pimientos Each additional topping: pepperoni, ham, mushrooms, onions, peppers	+2€
Fingers de pollo con salsa de mostaza a la miel Chicken fingers with honey mustard dip	12€
Chili con carne, queso cheddar y cebolleta Crock of chili, cheddar cheese and onion	10€

## ENSALADAS / EAT YOUR GREENS

Corazones de lechuga romana, croutons, tomates cherry y vinagreta Caesar Hearts of Caesar, crisp cuts hearts of romaine, garlic croutons, cherry tomatoes, Caesar dressing	9€
Agrega pechuga de pollo a la parrilla Add grilled chicken breast	+5€
Agrega langostinos a la parrilla Add grilled shrimp	+7€
Todo vegano; kale, boniato, cebolla morada, nueces y vinagreta de mostaza con jarabe de arce Just vegan; kale, roasted sweet potato, red onion, walnuts, mustard and maple syrup vinaigrette	11€
Ensalada Buffalo; fingers de pollo, bacon, lechuga, apio, zanahoria y vinagreta de queso azul Buffalo chicken salad with blue cheese dressing, greens, chicken tenders, bacon, celery and carrots	13€
Ensalada Thai; carne marinada a la parrilla, pepino, cebolla morada, tomate, chili, cilantro, menta y vinagreta de jengibre Thai beef salad; cucumber, red onion, tomato, chili, cilantro, mint and ginger vinaigrette	13€

## BURGERS & SANDWICH

La Clásica, 200 gr de hamburguesa de ternera con queso cheddar, bacon, lechuga, tomate, cebolla roja y pepinillo The Classic, 7 oz cheeseburger, bacon, toast sesame bun, crisp lettuce, tomato, red onion, and pickle	14€
La Ibérica 200 gr de hamburguesa de ternera con queso manchego derretido, jamón ibérico, cebolla caramelizada, lechuga y tomate The Ibérica Burger 7 oz, melted manchego cheeseburger, cured ham, caramelized onions, lettuce and tomato	14€
Campestre, 200 gr de hamburguesa de ternera, champiñones portobello, pimientos del piquillo y queso de cabra gratinado Country Burger, 7 oz, portobello mushroom, roasted red peppers, goat cheese au gratin	14€
California, 200gr de hamburguesa de pavo, pan de trigo, aguacate, lechuga y tomate California, 7 oz turkey burger, wheat bun, avocado, lettuce and tomato	14€
Ultimate Veggie en pan de trigo, hamburguesa vegana con espárragos, lechuga, tomate, pepinillo y cebolla roja Ultimate Veggie, whole wheat bun, vegan burger, asparagus, lettuce, tomato, pickles and red onions	14€
Club Sandwich, pechuga de pollo a la parrilla, bacon, lechuga y tomate Club Sandwich, grilled chicken breast, bacon, lettuce and tomato	13€
Hot Dog XXL, chili con carne Hot Dog XXL, chili con carne	10€
Hot Dog XXL, tomate, aguacate, sauerkraut Hot Dog XXL, tomato, avocado, sauerkraut	10€

## ALITAS DE POLLO / CHICKEN WINGS

Exquisitas alitas de pollo bañadas con tu sabor favorito, escoge entre: Barbacoa, Picante, Mostaza, miel y ajo, Sésamo con soja y acompáñalas con la salsa que prefieras, ranchera o queso azul

Choose the best flavor for your ultimate chicken wings: BBQ wings, Fire wings, Mustard honey and garlic wings, Sesamo and Soy wings. Choose your sauce, ranchera or blue cheese

12€

## SEGUNDOS / KNIFE & FORK

Fajitas a tu elección: carne de vacuno, pollo o mixtas, acompañadas con: pico de gallo, guacamole, crema agria y queso cheddar Beef, chicken or mixed fajitas accompanied with pico de gallo, guacamole, sour cream and cheddar cheese	16€
Salmón con salsa teriyaki y ensalada con vinagreta cítrica de soja Pan seared teriyaki salmon filet, green salad with citrus vinaigrette	18€
Pechuga de pollo a la parrilla, ensalada de aguacate y hierbas frescas Grilled chicken breast with avocado and fresh herbs salad	16€
Costillas de cerdo a la barbacoa con puré de patatas al ajo asado y zanahorias glaseadas BBQ ribs, roasted garlic mashed potato and glazed carrots	18€
Rigatoni con albóndigas de ternera y salsa de tomate Rigatoni with meatballs, and tomato sauce	16€
Entraña a la parrilla con salsa Perrins, patatas fritas y ensalada Worcestershire basted skirt steak, crispy fries and a side salad	18€

## POSTRES / SOMETHING SWEET

Brownie; nuestro postre estrella, con 2 bolas de helado de vainilla, nata montada y salsa caliente de chocolate Our trophy brownie sundae, our signature dessert; rich chocolate brownie topped with two scoops of vanilla ice cream, whipped cream and hot chocolate sauce	6€
Clásico pastel de lima con nata montada Classic key lime pie and whipped cream	6€
Tarta de manzana con helado de vainilla Apple cobbler, brown sugar walnut crust, vanilla ice cream	6€
Pancakes americanos con nata, jarabe de arce y frutos rojos Ultimate pancakes, whipped cream, maple syrup and berries	6€
Deliciosa fruta con menta fresca y frutos del bosque Seasonal fresh fruit, mint and berries	6€
Tres bolas de helado a tu elección, chocolate, fresa o vainilla 3 scoops of ice cream, choose your flavor; chocolate, vanilla or strawberry	5€

Cooked to order. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Por favor, notifique al personal de la sala si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria.  
Please, notify to any of our staff members if you have any allergy or food intolerance.

TAX included  
IVA incluido



## BEBIDAS/ DRINKS

### CERVEZAS NACIONALES

DOMESTIC BEERS	33cl	50cl
MAHOU 5*	5 €	6,5 €
MAHOU SIN	5 €	
SAN MIGUEL ESPECIAL	5 €	6,5 €
SAN MIGUEL FRESCA	5 €	
ALHAMBRA ESPECIAL	5 €	
ALHAMBRA RESERVA 1925	6 €	

### CERVEZAS IMPORTACIÓN

IMPORTED BEERS	33cl	50cl
CARLSBERG	5 €	6,5 €
GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE	6 €	8 €
KÖNIG LUDWING WEISSBIER	6 €	8 €
WARSTEINER	6 €	8 €
GUINNESS NEGRA	6 €	

### CERVEZAS ARTESANAS

CRAFT BEERS		
LA VIRGEN MADRID LAGER	6 €	
LA VIRGEN IPA (India Pale Ale)	6 €	

### AGUA SIN GAS

WATER		
AGUA 500 ml	3 €	
AGUA 1l	4,5 €	

### AGUA CON GAS

SPARKLING WATER		
PERRIER 330 ml	5 €	
VICHY CATALÁN 500 ml	3 €	
VICHY CATALÁN 1l	4,5 €	

### REFRESCOS Y ZUMOS

SOFT DRINKS AND JUICES		
PEPSI, PEPSI MAX, 7UP, PIÑA, MELOCOTÓN.	4,5 €	
PEPSI, PEPSI MAX, 7UP, PINEAPPLE, PEACH.		
ZUMO DE NARANJA RECIÉN EXPRESADO	5,5 €	
FRESH SQUEEZED ORANGE JUICE		

## WINES BY THE GLASS

APERITIVOS/APERITIF	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Manzanilla La Guita, Palomino Fino, Spain.	4 €	24 €
Fino Tio Pepe, Palomino Fino, Jerez, Spain.	4 €	26 €
Vermouth Martini Rosso y Bianco.	5 €	

### CAVA AND CHAMPAGNE

Mia Moscato, Sparkling, Delicaded and Sweet, Spain.	6 €	21 €
Elyssia Gran Cuvée Brut, Cava, Penedés, Spain.	6 €	21 €
Veuve Clicquot, Brut, Champagne, France.		80 €
Moët & Chandon, Brut, Champagne, France.	20 €	90 €

### VINOS BLANCOS/WHITE WINES

Riesling, Alsace, France.	5,5 €	24 €
Valdubón, Verdejo, Rueda, Spain.	5 €	19 €
Vionta, Albariño, Rias Baixas, Spain.	5 €	19 €
Atrium, Chardonnay, Penedés, Spain.	5 €	21 €
Pinot Grigio, Italy	5 €	19 €

### VINO ROSADO/ROSE WINES

De Casta, Cariñena and Garnacha, Cataluña, Spain.	4 €	16 €
---	-----	------

### VINOS TINTOS/RED WINES

Orube Crianza, Tempranillo, Garnacha y Graciano, Rioja, Spain.	6 €	28 €
Altos Ibéricos Crianza, Tempranillo, Rioja, Spain.	4 €	16 €
Atrium, Merlot, Penedés, Spain.	5 €	20 €
Macôn Rouge, Gamay, Burgundy, Bourgogne, France.	5 €	22 €
Convento Oreja Crianza, Ribera del Duero, Spain	4 €	20 €

## CÓCTELES / COCKTAILS (ALCOHOLIC)

Irish Gold (Irish Whisky/Peach/Orange/Ginger Beer)	15 €
God Father (Whisky/Amarelto )	15 €
Diplomático Old Fashioned (Rum/Orange /Angostura)	15 €
Berry Mojito (White Rum/Fresh Mint/Strawberry)	15 €
Gin Pink (Gin/Raspberry/Angostura)	15 €
Abricot Gin (Gin/Peach/Lime)	15 €
Moscow Mule (Vodka/Lime/Ginger Beer)	15 €
Pisco Sour (Pisco/Lemon/Eggs White)	15 €
Melon Sour (Midori/Lemon )	15 €
Paloma (Tequila/Grapefruit)	15 €
Bloody Mary (Vodka/Lemon/Tomato Juice)	15 €

## SOMETHING COOL (NA)

Caribbean (Mango/Pineapple/Lime)	12 €
Virgin Spicy Margarita (Spicy Mango/Orange)	12 €
Virgin Bellini (Peach/Tangerine)	12 €
Vip Cocktail (Banana/Lemon)	12 €
Watermelon Margarita (Watermelon/Lemon/Orange)	12 €

Los cocktails son elaborados al momento usando zumo de limón y de lima recién exprimidos.  
All cocktails are hand-crafted using freshly squeezed lemon and lime juices.

TAX included  
IVA incluido

## GIN

MARTIN MILLER'S	13 €
BROCKMANS	13 €
HENDRICK'S	13 €
LONDON N1	13 €
G'VINE FLORAISON	13 €
GIN MARE	13 €
209	13 €
TANQUERAY, BOMBAY SAPPHIRE, BEEFEATER, GORDON'S	11 €

## WHISKEY

Single malt	
MACALLAN AMBER	13 €
LAGAVULIN 16 AÑOS	18 €
OBAN 14 AÑOS	15 €
GLENFFIDDISH 12 AÑOS	14 €
TALISKAR 10 AÑOS	14 €
GLENMORANGIE 10 AÑOS	14 €
Blended	
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	37 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	13 €
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	13 €
J&B, BALLANTINES, JAMESON, CUTTY SARK	12 €

## BOURBON

FOUR ROSES	12 €
JIM BEAM	12 €
MAKER'S MARK	12 €

## RON

ZACAPA 23	18 €
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS	16 €
SANTA TERESA 1796	13 €
MATUSALEM 15	13 €
BRUGAL, BARCELÓ, PAMPERO, CACIQUE	11 €

## VODKA

GREY GOOSE	13 €
CIROC	13 €
BELVEDERE	13 €
ABSOLUT, SMIRNOFF, STOLICHNAYA	11 €

## COGNAC/BRANDY

COURVOISIER VSOP	15 €
REMY MARTIN VSOP	15 €
HENNESSY XO	22 €
HENNESSY VSOP	15 €
JAIME 1	28 €
LARIOS 1866	15 €
TORRES 10	9 €



MARRIOTT  
MADRID AUDITORIUM