



WINTER HOT CHOCOLATE

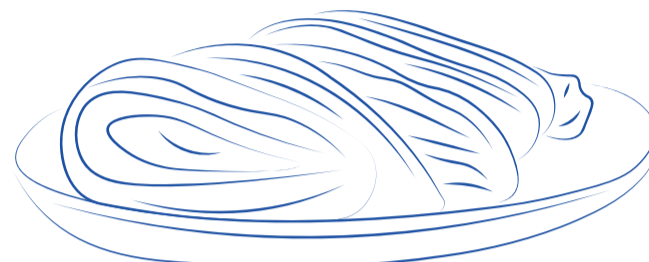
Edición Limitada

10h a 18h



Winter Hot Chocolate
Winter Hot Chocolate

6€



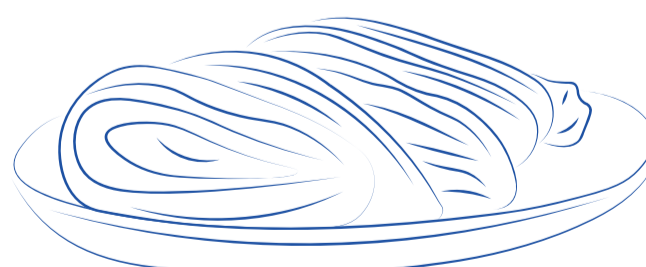
Winter Hot Chocolate con churros
Winter Hot Chocolate with "churros"

8€



Winter Hot Chocolate con nata y toppings navideños
Winter Hot Chocolate with cream and Christmas toppings

7€



Winter Hot Chocolate con nata y toppings navideños con churros
Winter Hot Chocolate with cream and Christmas toppings with "churros"

9€

*Opción vegana disponible

AZOTEA CÍRCULO

DE BELLAS ARTES

ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS

Nuestra Gilda con huevo de codorniz • 4,5/ud. | 🍷🐟🥚
Our Gilda (traditional Basque pintxo) with quail egg

Steak tartar sobre pan tostado • 12/2ud. | 🍷🥩🥑🥚
Steak tartare on toast

Anchoas del norte con pan con tomate • 18 | 🍷🐟
Northern anchovies with tomato bread

Jamón ibérico D.O.P. Los Pedroches con pan con tomate • 30 | 🍷🥩
Iberico ham D.O.P. Los Pedroches with tomato bread

Ensalada de remolachas asadas y cítricos con queso azul • 18 | 🍷🥬🍊🧀
Roasted beet and citrus salad with blue cheese

Tartar de atún rojo, aliño de mostaza, yema y cebolla crujiente • 28 | 🍷🐟🥑🥚
Red tuna tartare, mustard dressing, egg yolk and crispy onion

ENTRANTES SUCULENTOS / SUCULENT STARTERS

Brioche de rabo de toro con mayonesa de trufa • 10/2ud. | 🍷🥩🥑🥚
Oxtail brioche with truffle mayonnaise

Alcachofas guisadas en consomé de jamón ibérico • 20
Stewed artichokes in iberian ham broth

Coquinas en la sartén con salsa Chilli-garlic • 20 | 🍷🥩🥑🐟🥚
Pan-fried coquinas with Chilli-garlic sauce

Gambones al ajillo • 18 | 🍷🥩🐟
Garlic shrimps

Crema de verduras de invierno asadas al carbón • 17 | 🍷🥬🥑🥒
Charcoal-roasted winter vegetable cream

Callos a la madrileña • 20 | 🍷🥩🥑
Madrid-style tripe

Alubias de la granja con almejas • 24 | 🍷🥑🐟
Farmhouse beans with clams

Arroz cremoso de setas • 20 | 🍷🥑
Creamy mushroom rice



Algunos recuerdos
tienen sabor.



PESCADOS / FISH

Pulpo encebollado, cremoso de apionabo y cebollitas • 28 | 🍷🥑🥒
Octopus with onions, creamy celeriac and onions

Merluza confitada, puerros confitados, almejas y salsa de mantequilla • 28 | 🐟🥑🧀
Hake confit with leeks, clams and butter sauce

Corvina asada sobre guiso de choco • 30 | 🍷🐟🥑
Roasted sea bass on cuttlefish stew

Rapito asado sobre patata panadera y pilpil de bilbaína • 48 | 🍷🐟🥑
Roasted monkfish on baked potato and Bilbao style sauce

Pescado a la espada de las lonjas de Vigo y Cádiz • 70/kg | 🐟
Sword-baked fish from Vigo and Cádiz markets

CARNE / MEAT

Arroz de pitu de caleya • 24 | 🍷
Pitu de caleya rice

Escalope de cerdo ibérico, cremoso de col trufada y ensalada de frisée • 26 | 🍷🥑
Iberico pork escalope, creamy truffled cabbage and frisée salad

Lomo de vaca madurado, patatas fritas y pimientos asados • 31 | 🍷
Grilled dry-aged beef sirloin, fries and roasted peppers

Costilla confitada de vaca vieja, crema de setas y chalotas • 32 | 🍷🥑🥒
Dry aged short rib confit, cream of mushrooms and shallots

POSTRES / DESSERTS

Torrija flambeada y cítricos • 10 | 🍷🥑🍊
Flambéed french toast and citrus fruits

Tarta de queso al horno cremosa • 10 | 🍷🥑🧀
Creamy baked cheesecake

Tarta de rosa con nueces y sirope de ron • 10 | 🍷🥑🍷
Rose cake with walnuts and rum syrup

Tarta tibia de chocolate con helado de avellana • 10 | 🍷🥑🍷
Warm chocolate and almond cake

Helados • 6 | 🍷🥑🍷
Assorted ice cream

Servicio de pan y aperitivo • 2,5/ud
Bread and appetizer service

