

ENTRANTES FRÍOS

ENSALADILLA RUSA CON ANCHOAS del cantábrico 000	   	14,80
BURRATA CON TOMATE NATURAL, SECO Y ALBAHACA		16,40
TOMATE DE TEMPORADA con ventresca de atún y AOVE		13,90
MATRIMONIO DE GILDAS DE ANCHOA Y BOQUERÓN (UNIDAD)		3,90
ENSALADA CESAR con pollo crujiente y salsa rosa	 	13,90
FOIE MICUIT CON CEBOLLA CRUJIENTE	  	16
TARTAR DE ATÚN ROJO con huevos rotos	   	21

ENTRANTES CALIENTES

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 UNIDADES)	 	9,80
CROQUETAS DE GAMBAS AL AJILLO (6 UNIDADES)	  	9,80
FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA A LA PLANCHA con escamas de sal (UNIDAD)		4
TORREZNOS DE SORIA CON PATATAS BRAVAS		15,50
TACOS DE PULLED PORK BBQ (2 UNIDADES)		8
ESPARRAGOS VERDES EN TEMPURA CON SALSA TERIYAKI		9,80
TORTILLA ESPAÑOLA AL MOMENTO		7,90

kitchen kids

LÁGRIMAS DE POLLO CON PATATAS FRITAS Y BBQ	 	9,80
CALAMARES A LA ROMANA CON ENSALADA	 	9,80
LASAÑA BOLOÑESA	 	11,80
JR CHEESEBURGER CON PATATAS FRITAS		9,80

PAN  1

Todos nuestros platos pueden contener trazas de:



PESCADOS

LOMITOS DE MERLUZA A LA ROMANA con mayonesa cítrica	   	21
MEJILLONES DE TEMPORADA al vapor de manzanilla		14
CHIPIRONES A LA ANDALUZA con huevos y patatas fritas	  	14,90
LOMO DE CORVINA CON PATATAS PANADERAS y pimientos del padrón		21
GYOZAS DE LANGOSTINOS CON ACEITE PICANTE	   	14
TATAKI DE ATÚN ROJO CON Salsa soja cítrica	  	22,90

CARNES

DOBLE CHEESEBURGER BBQ CON PATATAS FRITAS en el famoso pan "Potato Roll"	  	14,50
SECRETO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA con patatas panaderas		22,90
GYOZAS DE CERDO CON PONZU	 	14
SOLOMILLO A LA PARRILLA EN DADOS con refrito de ajo y guindilla		22,90
CARRILLERA IBÉRICA con curry amarillo y arroz basmati	 	21,90
LOMO DE VACA (500 GR) con patatas fritas y pimientos del padrón		30

POSTRES

MUERTE POR CHOCOLATE		6,80
OREO CHEESECAKE		6,80
CARROT CAKE		6,80
PIE DE LIMÓN		6,90
TARTA DE FRUTAS DEL BOSQUE		6,90

CERVEZAS Y BEBIDAS CON ALCOHOL

CLÁSICA, EL DOBLE DE TODA LA VIDA	2,90
SIN, EL DOBLE PERO SIN ALCOHOL	2,90
RADLER, EL DOBLE PERO CON LIMÓN	2,90
SIN CON LIMÓN , EL DOBLE PERO SIN ALCOHOL Y CON LIMÓN	2,90
JARRA CLÁSICA, SIN, RADLER O SIN CON LIMÓN	3,60
1/3 5 ESTRELLAS O 5 ESTRELLAS SIN GLUTEN	3,10
1/3 ESPECIAL MAESTRA 0 0,0 TOSTADA	3,60
ALHAMBRA RESERVA	3,90
PALMAR SPRITZ	3,50
VERMÚ ST.PETRONI	3,50
SANGRÍA MARÍA DE LA O	3,50

VINO BLANCO

VERDEJO	2,80	15
ALBARIÑO	3,50	21
GODELLO	3	18
SAUVIGNON BLANC	3,50	21

VINO TINTO

RIOJA	3,50	21
RIBERA DEL DUERO	3,50	21
CALATAYUD	4	24
EXTREMADURA	3,50	21

ESPUMOSO

AGUSTÍ TORELLÓ MATA Cava	4,50	27
-----------------------------	------	----

COCKTAILS by ORGANICS

LEMON BLANCO (Vermú Blanco, cava y Bitter Lemon)	10
PURPLE BERRY (Vodka, zumo de lima, fresas y Purple Berry)	10
ROSEMARY TONIC (Ginebra, pepino, zumo de limón y Tonic Water)	10
GINGER MOJITO (Ron blanco, hierbabuena, angosturas y Tonic Water)	10

COMBINADOS

GIN.

BEEFETER.	10
BEEFETER LIGHT. BEEFETER PINK.	10
SEAGRAMS.	12
MONKEY 47.	15
El mejor Gintonic de Majadahonda	

WHISKY.

JAMESON.	12
BALLANTINES.	10
BALLANTINES LIGHT.	10
BOURBON FOURS ROSES.	12

VODKA.

ABSOLUT.	10
----------	----

RON.

HAVANA CLUB.	12
--------------	----