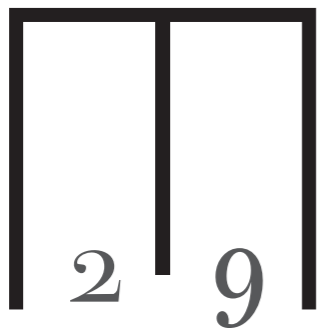


RESTAURANTE



M A D R I D

MEDIODÍA LUNCHTIME

T. Reservas: +34 91.452.05.21 / 37
m29.miguelangel@grupobluebay.com
www.restaurantem29.com

Lunes a Domingo 13:00 - 15:30
Domingo a Miércoles 20:30 - 23:00
Jueves a Sábado 20:30 - 23:30

Monday - Sunday 13:00 - 15:30
Sunday - Wednesday 20:30 - 23:00
Thursday - Saturday 20:30 - 23:30

Carta de Mediodía — *New* — Lunchtime Menu

ENSALADAS

SALADS

Nuestra César con Ave

Our Caesar Salad with Chicken
16,00€

(Aperitivo del chef y una bebida Incluida)
(An Appetizer from the chef and a drink is included)

El Tomate, la Ventresca y la Cebolla Roja

Fine Tuna, Tomato and Red Onion Salad
16,00€

Ensalada de Fusilli, Perlas de Mozzarella y Tomates Secos

Fusilli, Mozzarella Pearls and Dried Tomatoes Salad
15,00€

Escalibada con Salmón Marinado

Roast Vegetables with Marinated Salmon Salad
15,00€

Ensalada de Canónigos, Piña, Queso Fresco, Papaya y Vinagreta de Coco

Watercress, Pineapple, Fresh Cheese, Papaya and Coconut Vinaigrette Salad
14,00€

PARA EMPEZAR

TO START

El Jamón de Jabugo, el Pan y el Tomate 26,00€

Jagubo Ham served with Bread and Tomato

Bombones de Foie con Pistachos y Coulis de Fresa Natural 17,00€

Tiny Balls of Liver with Pistachio and Fresh Strawberry Sauce

Anchoas del Cantábrico con Pan Carasau 24,00€

Cantabrian Anchovies with Carasau Thin Crispy Bread

Calamarcitos de Anzuelos Fritos y Alioli de Lima 18,00€

Fried Fine Squid served with Lime Aioli Sauce

Croquetas de Mejillones con Verduras en Tempura 16,00€

Mussel Croquettes with Vegetables Tempura

Huevos Rotos con Salteado de Gulas e Ibérico 17,00€

Scrambled Eggs with Sautéed Iberico Ham and Gulas Young Eel

Queso Brie en Tempura, Bastones de Berenjenas Andaluzas y Miel de Trufa 12,00€

Brie Cheese Tempura, Andalusian Eggplant Chips Dazzled with Rich Truffle Honey

PARA CUIDARTE



24,00€

INCLUYE:

Aperitivo del Chef + Un plato a elegir + Postre + Café + Bebida + Pan

INCLUDES:

Chef appetizer + Dish to choose from + Dessert + Coffee + Drink and Bread

Verduras Asadas con Aceite de Picual y Chipirones a la Parrilla

Roast Vegetables with Picual Olive Oil and Grilled Baby Calamari

Lubina con Livornesa y Pimientos de Guernica

Livornesa Sea Bass with Guernica Peppers

Rodaballo Asado sobre Patatas a lo Pobre e Infusión de Azafrán

Roast Turbot Over Fried Potatoes and Saffron Infusion

Milhoja Campera con Carpaccio de Atún Rojo y Salmorejo

Country Style Red Tuna Millefeuille with Tomato Sauce (Salmorejo)

Picantón Relleno a la Brasa con Risotto de Vino Tinto, Parmesano y Yemas de Espárragos Verdes

Grilled Stuffed Spring Chicken served with Red Wine Risotto, Parmesan and Tips of Green Asparagus

Menú saludable | Healthy Menu

* Postre incluido
* Dessert included

PARA QUERERTE

24,00€

INCLUYE:

Aperitivo del Chef + Un plato a elegir + Postre + Café + Bebida + Pan

INCLUDES:

Chef appetizer + Dish to choose from + Dessert + Coffee + Drink and Bread

Fish and Chips de Merluza y Patatas Doble Cocción, Alioli y Tomate Confitado

Hake Fish and Chips Arrives with our Double Cooked Potatoes, Aioli and Tomato Confit

Hamburguesa New York y Ensalada de Col

New York Burger and Coleslaw

Arroz Meloso de Carabineros

Moist Scarlet Shrimps Rice

Guiso de Carrillada de Ternera con Wok de Verduras y Espuma de Patata

Stewed Veal Cheeks with Vegetables Wok and Potato Foam

Lomo de Buey con Patatitas al Romero y Aros de Cebolla Frita

Beef Tenderloin with Rosemary Potatoes and Fried Onion Rings

* Postre incluido
* Dessert included

POSTRES

Canelón de Naranja, Cremoso de Chocolate Blanco, Azafrán y Almendra Garrapiñada

Orange Cannelloni, Cream of White Chocolate, Saffron and Caramelized Almonds

Cheese-Cake en dos Texturas

Cheese-Cake in two Textures

Nuestro Tiramisú con Helado de Leche Merengada

Our Tiramisu with Merengue Ice Cream

Nuestra versión de la Lemon Cake

Our version of Lemon Cake

Tierno Tibio y Helado de Choco Blanco

Chocolate Soufflé style alongside White Chocolate Ice-Cream

Campo de Fresas

Strawberry Field

Tartar de Mango y Sorbete de Gin-Tonic

Mango Tartar with Gin and Tonic Sorbet

8,00€

* TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN IVA INCLUIDO

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT