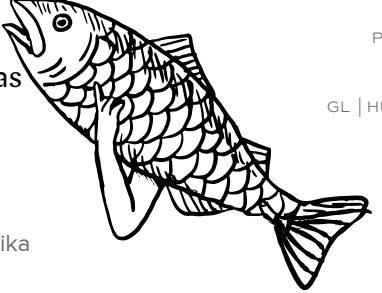


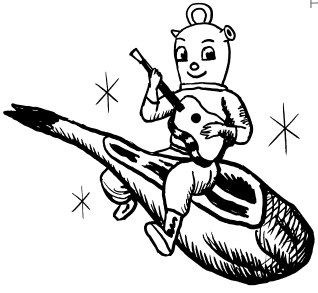
PARA AFINAR EL GAZNATE		
Jamón Ibérico 5 Jotas Selección Privada “Iberico” Ham “5 Jotas Selección Privada”		Media ración 17€ 33€
Surtido de Embutidos Ibéricos (Salchichón, Chorizo y Lomo) Iberian Cold Cuts Assortment		32€ GL LE
Tabla de Quesos, Miel y Nueces Assortment of Artisan Cheese served with Honey and Walnuts		24€ LE GL FS
Cecina Curada de Wagyu con Aceite de Oliva Cecina Curada de Wagyu con Aceite de Oliva		33€

TIRANDO DE LAS MEJORES LATAS		
Desde Santander, unas Anchoas que quitan el hipo Salted Anchovies from Cantabria	12€	22€ PE
Mejillón en Escabeche y Patatas Fritas Mussels in pickled Sauce and Fried Potatoes		17€ GL MS
Berberechos en su jugo Cockles in their natural juice		23€ MS
Ventresca de Atún con Tomate Raft Tuna Belly with Raft Tomatoes		17€ PE

PLATILLOS LIGEROS Y DE TEMPORADA		
Ensaladilla Untuosa Patio de Leonos House Speciality “Ensaladilla”		14€ HU GL
Ensalada de Aguacate, Bonito y Vinagreta de Avellana Avocado salad, Tuna and Hazelnut Vinaigrette		16€ FS DX PE
Atún Rojo de Almadraba “Aliñao” con Pan Crujiente Seasoned Red Tuna served with Crispy Bread		25€ PE DX MZ SS GL
Fina Coca de Salmón Ahumado, Rúcula y Queso Cremoso Thin Crispy “Coca” with Smoked Salmon, Rocket and Creamy Cheese		16€ LE PE GL
Sopa de Marisco Tradicional con “Tropezones” Traditional Seafood Bisque		22€ CR GL MS
Salteado de Setas de Temporada con Huevo Escalfado Stir Fry Seasonal Mushrooms with Poached Egg		16€ HU
Alcachofas Confitadas en Flor a la plancha, con Mojo Picón (Unidad) Poached Artichoke Grilled and Served with “Mojo Icon” Sauce (Unit)		5€ FS GL

METIDOS A LA FUERZA EN ACEITE HIRVIENDO, BIEN PLANCHADOS O EN CAZUELA		
Patatas Bravas Traditional Roasted Potatoes with Spicy Sauce and Alioli		12€ PI HU LE
Langostinos Crujientes Fritos en “Orly” con Alioli de Ajo Asado Crispy Shrimp Deep Fried in “Orly” Paste served with Roast Garlic “Alioli”		22€ CR AJ HU GL
Buñuelos de Bacalao Crujientes Crunchy Cod Fritters		14€ PE GL HU LE
Croquetas Caseras de jamón Cinco Jotas o Carabinero o Mixtas "Cinco Jotas" Iberian Ham Croquettes or Scarlet Shrimp or Mixed		15€ GL HU LE MS CR
Cazuela de Gambas Picantitas al Ajillo Garlic and Spicy Red Prawns in Extra Virgin Olive		16€ CR PI
Pulpo a la Plancha o Gallega Grilled Octopus or Boiled, served with Potatoes, Olive Oil and Spanish Paprika		25€ MS
Chipirones a la Plancha Pan Seared Baby Squid, tossed with Garlic, Parsley and Olive Oil		18€ MS
Cazuela de Almejas a la Marinera White Clams in “Marinera” Sauce		23€ MS
Zamburiñas a la plancha con “Agua de Lourdes” Queen Scallop Grilled and Topped with a Mix of Lemon, Olive Oil and Garlic		19€ MS

LAS TAPAS DE SARTÉN		
Tortilla de Patata hecha al momento, con o sin Cebolla Spanish Omellete made to order with or without Onion		13€ HU
Huevos de Gallina Libre Rotos con Jamón o con Pimientos Asados Free Range Organic Eggs, dashed with Iberian Ham or Roasted Red Peppers	19€	13€ HU
Dados de Solomillo de Ternera salteados en su Jugo, servido con Patata Crujiente Panfried Dices of Beef Tenderloin, served with Crispy Potatoes		26€
Brioche de Rabo de Toro, Cebolla, Menta y Cilantro Ox Tail Stew stuffed Brioche with Onion, Mint and Coriander		7€ GL LE
Mollete prensado de “Pringá” Crispy Rol Made of Traditional Stew Meat (Pork and Chicken) “Pringá”		9€ GL
Mini Burger de Ternera Madurada, Queso Majorero y Rúcula Aged Beef Burgers with “Mild Goat Cheese” and Rocket Leaves		8€ GL LE
Pimientos del Piquillo Rellenos de Txangurro con su Salsa Traditional "Piquillo" Peppers Stuffed with Kings Crab, Tossed In Seafood Sauce		16€ CR MS GL

PLATOS PRINCIPALES PARA COMPARTIR... O NO!		
Zarzuela de Pescado y Marisco Fish and Seafood Stew		28€ PE MS CR GL FS AP
Taco de Morro de Bacalao al Punto de Sal, Asado con Pimientos del Piquillo y Espárragos Verdes Salted Cod Loin Roasted over “Piquillo Peppers” and Green Asparagus		28€ PE AJ
Rape a la Cazuela en Salsa Verde con Almejas Monkfish Tail Stew in Parsley Sauce with Clams		29€ PE MS
Chuletillas de Cordero al Ajillo Grilled Milk Fed Lamb Chops		28€ AJ
Carrillera de Cerdo Ibérico sobre Puré de Patatas Iberian Pork Cheeks on Mashed Potatoes		23€ DX AP SJ
Cachopo de Filete con Paletilla de Jabugo y Queso Manchego Semicurado Deep Fried Breaded Beef Tenderloin, Stuffed with Iberian Ham and Semi Aged Manchego Cheese		26€ GL HU
Medallón de Solomillo con Foie Pan seraed Tenderloin Center Cut with Foie Gras		32€ DX
Arroz a La Marinera (Precio por persona) Seafood Rice (Price per persona)		27€ CR AP PE MS
Cuarto de Cochinillo Crujiente al Estilo de Segovia (Recomendado para dos personas, precio por pieza) Roast Crispy Suckling Pig, Segovia Style (Recommended for 2 people, price per piece)		58€

DE POSTRE PARA TERMINAR LA COMIDA, O PARA MERENDAR, INCLUSO A ÚLTIMA HORA DE LA NOCHE, ANTES DE VOLVER A LOS APOSENTOS		
Los Mejores Churros con Chocolate de la Capital [4 Uds]* Chocolate, Thick, Light or Cold with “4 Churros”		6€ GL LE
Tarta de Queso ‘Hecha al Momento’ con Fresas Maceradas Just Made Cheesecake with Fresh Strawberries Compote		9€ GL LE HU
Arroz con Leche con Costra de Azúcar del Chef Paulino Chef Paulino’s Traditional Milk Rice with Sugar Crust		9€ LE
Pastela Madrileña de Crema, Almendra y Vainilla Madrid Traditional Crispy Layer Cake, with C Ream, Almond and Vanilla		9€ LE GL FS
El Clavel Rojo de Chocolate de Patio de Leonos Chocolate Red Carnation Made of Gianduja		15€ LE GL HU FS
Torrija al Horno con Azúcar y Canela, Helado Cremoso de Nata Baked Spanish French Toast, coated In Sugar and Cinnamon, served with Infused Milk Ice Cream		9€ LE GL
Crema Quemada con Naranja Infusionada al Azafrán Cream Brûlée with Fresh Orange Infused with Saffron		9€ LE HU

DESDE QUE COMIENZAN LOS GALLOS A CANTAR
DE 10:00H A 12:00H

LOS CLÁSICOS DE MADRID

1. Los Mejores Churros con Chocolate de la Capital [4 Uds]*
Chocolates, thick, light or cold with 4 “Churros”

6€
LE | GL
2. Tostada de Pan de Hogaza Blanco o Cereal con Tomate y Aceite Picual + Café o Infusión
White Loaf Toast or Cereal Loaf Toast with Tomato and Picual Oil + Coffee or Tea

5€
LE | GL | FS
3. Tostada de Pan de Hogaza Blanco o Cereal con Jamón Ibérico y Tomate + Café o Infusión
White Loaf Toast or Cereal Loaf Toast with Iberian Ham and Tomato + Coffee or Tea

8€
LE | GL
4. Tostada de Pan de Hogaza Blanco o Cereal con Mantequilla y Mermelada + Café o Infusión
White Loaf Toast or Cereal Loaf Toast with Butter and Marmalade + Coffee or Tea

5€
LE | GL
5. Pincho de Tortilla de Patata Recién Hecha
Spanish Potato “Tortilla”

4€

LOS INTERNACIONALES

6. Croissant Artesanal Francés con Mantequilla y Mermelada Casera + Café o Infusión
French Croissant with Butter and Homemade Marmalade + Coffee or Tea

5€

LAS CHISPAS DE LA VIDA PARA COMPLETAR TUS DESAYUNOS

- +Zumo de Naranja Natural
+ Fresh Orange Juice

4€
- +Churro Extra [Ud]
+ Additional “Churro” Unit

0,60€
GL

DESDE QUE COMIENZAN LOS GALLOS A CANTAR

- Café Kafa Espresso o Cortado *
Kafa Coffee Express or with a dash of Milk

2,8€
LE
- Café con Leche *
Coffee Latte

2,8€
LE
- Capuccino Italiano
Italian Capuccino

3€
LE
- Latte Macchiato
Latte Macchiato

3,5€
LE
- Americano
American Coffee

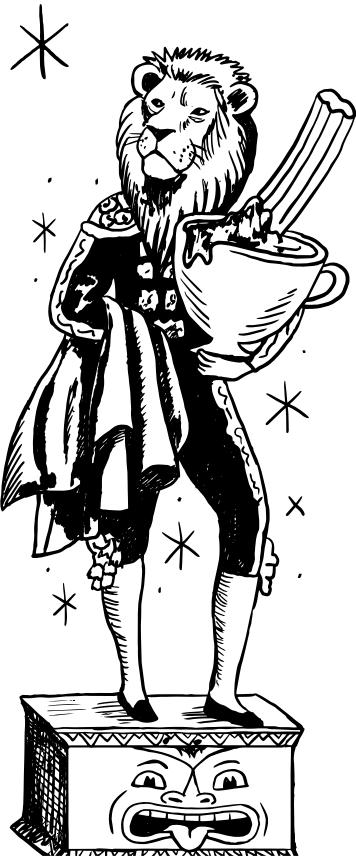
2,8€
- Selección de Tes
Tea Assortment

2,5€
- Chocolate: Espeso, Ligero o Frío
Chocolate: Thick, Light or Cold

3€
- Irlandés
Irish Coffee

6€
LE | DX
- Espresso 43
Licor 43 & Espresso Coffee

8€



* Café **LAVAZZA**, auténtico espresso Italiano
TORINO, ITALIA 1895

INFORMACIÓN ALÉRGENOS ALLERGEN INFORMATION					
PIGANTE / Spicy.....	CAJAHUETES / Peanuts.....	MOSTAZA / Mustard.....			
GLUTEN / Gluten.....	SOJA / Soy.....	SESAMO / Sesame.....			
CRUSTACEOS / Crustaceans.....	LÁCTEOS / Dairy.....	MOLUSCOS / Shellfish.....			
HUEVOS / Eggs.....	FRUTOS CÁSCARA / Nuts.....	ALTRAMUCES / Lupinus.....			
PESCADO / Fish.....	ANÍS / Calfenyl.....	DIOXÍDO AZÚFRE Y SULFITOS.....			
	AJO / Garlic.....	Sulfur dioxide and sulfites.....			

PATIO DE LEONES

¡TENEMOS CARNE, PESCADO, POLLO Y PAN!

¡AGUA FRESCA Y CASI SIEMPRE VINO
Y A VECES ZUMO DE CEBADA!



DETENEOS DE ANDAR POR LOS SENDEROS.
¡OS AGASAJAREMOS!

DEJAD VUESTRAS CASCARRIAS EN LA
ENTRADA Y DISFRUTAR DE NUESTRA COMPAÑIA.



DAMOS DE COMER Y BEBER

SOMOS AMABLES HASTA PUNTO RAZONABLE.
LAS VIANDAS SON DE BUENA CALIDAD TRAIIDAS
EN HIELO DE LUGARES REMOTOS.



VAJILLA DE LA CARTUJA: DE SEVILLA DESDE 1841

060223