



EL VENTANAL
restaurante

PARA COMENZAR

ENSALADA CON POLLO DE CORRAL Con parmesano y crujiente de bacon estilo César.	7,00 €
CREMA DE CALABAZA ASADA Con burratina de búfala y brotes tiernos.	8,00 €
RAGÚ DE PERRETXICO AL OPORTO Con panceta ahumada y huevo a baja temperatura.	8,20 €

MADRID CASTIZO

NUESTRAS BABY BRAVAS Con curry rojo y alioli tradicional.	6,00 €
CROQUETAS CASERAS DE COCIDO Con hummus de garbanzo.	8,00 €
CROQUETAS DE CALAMAR Con alioli suave de yuzu.	8,00 €
TOMATE ROSA DE BARBASTRO Con ventresca de atún y piparras.	8,00 €
SOLDADITOS DE PAVÍA En tempura con alioli kimchi.	8,50 €
ALBÓNDIGAS DE POLLO DE CORRAL Con salsa de boletus y crujiente de tubérculos.	12,00 €

QUESOS Y EMBUTIDO

QUESOS DE MADRID	15,00 €
TABLA VARIADA Chorizo, lomo y jamón con tostas de pan con tomate.	16,00 €
JAMÓN IBÉRICO DE CEBO MÁS DE 30 MESES 50% Con tostas de pan con tomate.	18,00 €

BRASAS DE MADRID

RABO DE TORO Cocinado a baja temperatura en salsa de vino tinto, con patatas baby.	16,00 €
LOMO DE VACA MADURADO 30 DÍAS Con patata panadera y piquillos.	20,00 €
CORDERO A LA BRASA Paletilla de cordero confitada al romero o chuleta. Con patata panadera, piquillos y ensalada.	22,00 €

LA LONJA

SALMÓN A BAJA TEMPERATURA Sobre crema fina de hongos y brotes de alfalfa.	18,00 €
CALAMAR RAYADO Con verdura mediterránea salteada y su tinta.	18,00 €
PULPO BRASEADO Con Parmentier de pimentón con sofrito de ibérico y sal negra.	20,00 €

POSTRES

ARROZ CON LECHE Con espuma de violeta y canela.	6,00 €
DUO DE CHOCOLATES Con crumble de galleta.	6,00 €
LECHE CON GALLETAS Crema de leche aromatizada con vainilla, espuma de tofe y helado de galletas.	6,00 €

TO START

FREE RANGE CHICKEN SALAD	€ 7.00
With Parmesan and Caesar style crunchy bacon.	
ROASTED PUMPKIN SOUP	€ 8.00
with buffalo burrata and tender shoots.	
ST. GEORGE'S MUSHROOMS RAGOUT WITH PORT WINE SAUCE	€ 8.20
With smoked bacon and slow cooked egg.	

TYPICAL DISHES OF MADRID

OUR BABY BRAVAS	€ 6.00
With red curry and traditional aioli sauce.	
HOMEMADE STEW CROQUETTES	€ 8.00
With chickpea hummus.	
SQUID CROQUETTES	€ 8.00
With soft yuzu aioli sauce.	
BARBASTRO PINK TOMATO	€ 8.00
With tuna belly and Ibarra chilli peppers.	
PAVÍA SOLDIERS	€ 8.50
Battered cod fish with kimchi aioli sauce.	
FREE RANGE CHICKEN MEATBALLS	€ 12.00
With boletus sauce and crispy tubers.	

CHEESES & COLD CUTS

CHEESES FROM MADRID	€ 15.00
ASSORTED COLD CUTS BOARD	€ 16.00
Chorizo, cured loin and cured ham with toasts and tomato spread.	
CEBO IBERIAN CURED HAM MORE THAN 30 MONTHS, 50 %	€ 18.00
With toasts and tomato spread.	

GRILL FROM MADRID

OXTAIL STEW	€ 16.00
Cooked at low temperature in red wine sauce	
30 DAYS DRY-AGED BEEF LOIN	€ 20.00
With sliced potatoes and piquillo peppers. with baby potatoes.	
GRILLED LAMB	€ 22.00
Lamb shoulder confit with rosemary or lamb chop. With sliced potatoes, piquillo peppers and salad.	

FROM THE FISH MARKET

SLOW COOKED SALMON	€ 18.00
on a fine mushrooms soup and alfalfa sprouts.	
STRIPED PYJAMA SQUID	€ 18.00
With sautéed Mediterranean vegetables and their ink.	
ROAST OCTOPUS	€ 20.00
With paprika parmentier, fried Iberian pork and kala namak.	

DESSERTS

RICE PUDDING	€ 6.00
With violet and cinnamon foam.	
CHOCOLATE DUO	€ 6.00
With biscuit crumble.	
MILK WITH BISCUIT	€ 6.00
Vanilla milk cream with toffee foam and biscuit ice-cream.	



EL VENTANAL
restaurante

HOTEL EUROSTARS MONTE REAL ****

Calle de Arroyofresno, 17 - 28035 Madrid

91 736 52 73

reservas@eurostarsmontereal.com

www.restauranteelventanal.com