



Tapas de Autor by Miguel de la Fuente

Croquetas de Jamón Ibérico de Bellota, Bechamel Ligera y Pimirrana	6€
Empanadillas de Callos “Fritos” a la Madrileña y Ali Oli de Chiles	6€
Jamón Ibérico de Bellota, Tomate Raspado y AOVE	6€
Estofado de Rape con Curry Rojo de Madrás y Arroz Jamín Oriental	7€
Queso de Cabra, Caramelo de Cebolla y Frutos Rojos	6€
Guacamole sobre Pan de Cristal, Matices Cítricos y Brotes Tiernos	6€
Cerveza Mahou Maestra, Barrica o Tostada 0,0	8€

Selección de dos tapas
y una cerveza Mahou

15 €

Platos disponibles:
De 13:00 a 16:00
De 20:00 a 23:00
IVA Incluido



Signature “tapas” by Miguel de la Fuente

Croquettes of Iberian Bellota Ham, Light Bechamel and Peppers	6€
Fried Tripe Dumplings Madrid Style and Chile Ali Oli	6€
Iberian Ham, Scraped Tomato and Extra Virgin Olive Oil	6€
Stew Monkfish, with Red Madrás Curry and Oriental Jasmine Rice	7€
Goat Cheese, Onion Caramel and Red Fruits	6€
Guacamole on Crystal Bread, Citrus Shades and Tender Sprout	6€
Mahou Beer Maestra, Barrica or Tostada 0,0	8€

Two “tapas” and one Mahou beer
at your choice

15 €

Dishes available only:
From 1:30pm until 4:00pm
From 8:00 pm until 23:00pm
VAT Included