

Carta

Los productos de nuestra carta referencian en gran medida la amplia cocina mediterranea. La cocina se realiza de manera sencilla y tradicional para dar el protagonismo al producto que diariamente obtenemos del mercado.

Déjese deleitar por nuestros ibéricos de bellota, las frituras de pescado, las carnes rojas y los pescados frescos. Asimismo disponemos de platos que ya son clásicos entre nuestros clientes: Huevos estrellados con jamón ibérico, Callos a la madrileña, Salmorejo, Chipirones en su tinta, Rabo de toro...

Productos Ibéricos

- Jamón ibérico de bellota
- Lomo ibérico de bellota
- Queso curado de oveja
- Surtido de jamón, lomo y queso
- Cecina ahumada de León

Para empezar

- Salmorejo Cordobés
- Ensaladilla rusa de la casa
- Ensalada de judías verdes naturales salteados con jamón
- Sopa de marisco
- Gambas blanca de Huelva a la plancha o al ajillo
- Boquerones en vinagre
- Tortillitas de camarón
- Bastones de berenjenas con ajomiel
- Croquetas de la casa
- Cordero a la brasa con aceite de arbequina al pimentón
- Sepia
- Huevos estrellados con jamón de bellota

De la huerta

- Ensalada de tomate, cebolla y bonito
- Cordero tiernos y queso de cabra a la plancha con vinagreta de pistachos
- Cordero cocido de tomate Raff con queso parmesano y albahaca
- Cordero con pimientos rojos asados con anchoas o ventresca de bonito
- Cogollos de Tudela con ventresca de bonito

Arroces (por encargo mínimo 2 personas)

- Caldero marinero

-Arroz "a banda"

-Arroz meloso con carabineros

Pescados

-Lenguado a la plancha

-Emperador al ajillo

-Chipirones en su tinta con arroz blanco

-Tacos de atún de almadraba con ajomiel

-Pescaditos de merluza a la romana con patatas y pimientos

-Merluza a la plancha o a la bilbaína

Carnes

-Lomo alto de vaca deshuesado a la parrilla

-Entrecot a la parrilla

-Filete de vaca a la parrilla

-Chuletillas de lechal

-Escalope "El Capataz"

-Rabo de toro estofado

Postres

-Carpaccio de piña con tocinillo de cielo

-Tarta de queso con confitura de fresa

-Flan de huevo

-Crep de chocolate

-Sorbetes y helados variados

-Fruta de temporada

Precio medio: 25 €

Si desean que les preparemos cualquier plato que no tengamos en carta (arroz, asados, mariscos), consulte con nosotros. Nos encantará atender sus sugerencias.

“
El Capataz y todo su equipo les agradece su visita y esperamos que disfruten de este rincón andaluz en Madrid. ”