



EL VENTANAL
restaurante

PARA COMENZAR

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

MADRID CASTIZO

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

QUESOS Y EMBUTIDO

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

BRASAS DE MADRID

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

LA LONJA

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

POSTRES

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

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