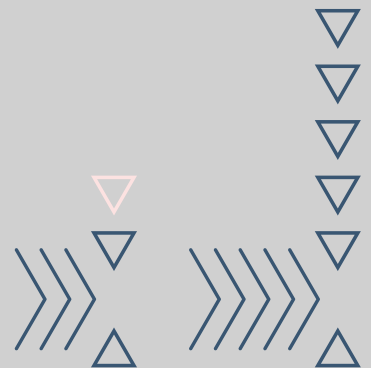


SOMOSGARRA.ES



WE ARE

~~SOMOS~~

WE ARE

MADRID

WE ARE

~~MADRID~~

Somos Madrid. Y, como Madrid, también miramos al mundo. Te presentamos nuestra carta, una chispeante mezcla entre lo castizo y lo cosmopolita, esa combinación que hace de nuestra ciudad un destino único. Nuestro chef, trae su experiencia internacional además de sus orígenes y los combina con su visión de la capital y sus recetas más icónicas. Así Somos, cañis y viajeros. Esta es nuestra esencia, la de la Gran Vía y las calles a las que nos asomamos.

~~BIENVENIDO~~

We are Madrid. And, like Madrid, we also look at the world. We offer you our menu, a sparkling mix between the traditional and the cosmopolitan, a combination that makes our city a unique destination. Our chef brings his international experience and his origin and combines them with his vision of the capital and his most iconic recipes. That's how we are, cañis and travelers. That is our essence and that of the Gran Vía and the streets to which we lean. Welcome!

~~BIEN~~
MADRID



~~WEL~~
~~WEL~~

~~WELCOME~~

>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>

>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>>



Construida entre 1954 y 1960 fue durante varios años el edificio de hormigón más alto del mundo. Y hasta que en 1982 se terminó el edificio Torrespaña, más conocido como el Pirulí, fue la construcción más alta de España.

Los hermanos Otamendi fueron los arquitectos encargados de su construcción, también culpables de la construcción de nuestro vecino Edificio España.

Numerosas películas se han rodado en este histórico edificio que también ha albergado a iconos del celuloide como el cineasta Luis Buñuel o la actriz Sophia Loren.

.....
Built between 1954 and 1960, it was for a few years the tallest concrete building in the world. And until 1982, when the Torrespaña building, best known as ‘the Piruli’ (the Lollipop), it was the tallest construction in Spain.

The Otamendi brothers were the architects commissioned with its construction, who were also responsible for building our neighbor Edificio España.

Numerous films have been shot in the historic building, which has also hosted tabloid icons such as the filmmaker Luis Buñuel or the actress Sophia Loren.



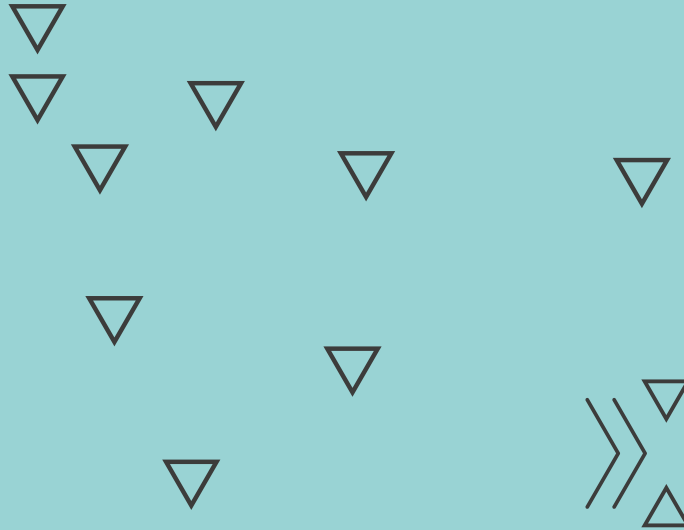
.....

@barcelotorredemadrid
#BarceloTorreDeMadrid

@somosgarra
#somosgarra



EISENHOWER



El 21 de diciembre de 1959 es una fecha histórica para nuestra Torre de Madrid ya que en la visita del presidente Eisenhower a la ciudad, fuimos parte protagonista: al paso de la comitiva por la Plaza de España, todas las luces de la torre se apagaron dejando solo unas encendidas, aquellas que dejaban leer la palabra IKE, como se le conocía familiarmente al presidente.

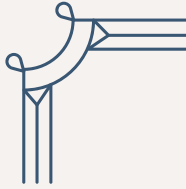
December 21st 1959 is a historical date for our Torre de Madrid (Tower of Madrid) since we became protagonists during the visit of President Eisenhower to Madrid: as the convoy went through Plaza de España, all lights in the tower were turned off leaving just a few on, those that spelled out the word IKE, the name by which the President was popularly known.



No todos los edificios tienen el orgullo de tener una canción en su honor. Gracias al dúo español 'Azul y Negro' nosotros sí que podemos presumir de ello. Cuatro minutos y medio describen 'La Torre de Madrid' en clave tecno pop.

Not all buildings can proudly claim to have a song written in their honor. Thanks to the Spanish duet 'Azul y Negro', we can brag about it. Four and a half minutes describe 'La Torre de Madrid' (The Tower of Madrid) in a techno pop beat.





Clásico Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo, con tomillo sopleteado al momento y tuétano asado 26€

Knife chopped sirloin tartar, sprinkled with thyme powder, and baked marrow

Salteado de verduras de estación, queso payoyo D.O., romesco de zanahoria y ceniza de puerro 17€

Sautéed in-season vegetables, Payoyo cheese, carrot romesco sauce and leek powder

Dúo de croquetas, jabugo sobre salmorreta y cocido sobre cremoso de setas 18€

Croquette duo: Iberian ham on a Mediterranean mirepoix, and stew with creamed wild mushrooms

Huevo roto de "los Madriles" 16€

Huevo roto Madrid style (egg cooked at low temperature with fried potato and more)

Raviolis de cocido con su caldo clarificado 17€

Raviolis made from cocido meat (typical Madrid stew) served in clear stock

Arroz de caldero del mar menor y all i oli de espirulina y codium 23€

Creamy rice with Mediterranean shellfish served with spirulina and codium mayonnaise

Verdinas estofadas, vieira con su velo ibérico y gambón 19€

Stewed verdina beans, scallop veiled with Iberian bacon, and giant prawn



MAINE-~~COUSE~~
~~PRINCI~~-~~PALES~~
***** }



Lubina salvaje al vapor, nuestra sopa de cebolla trufada y trigo tierno 32€

Steamed wild sea bass served with a truffled onion soup and soft wheat

Rodaballo, infusión de gamba blanca y su salteado de borraja 30€

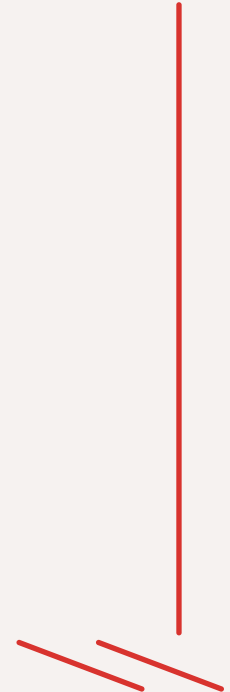
Turbot in a white shrimp infusion with sautéed borage stalks

Bacalao a baja temperatura, pil pil de lemongrass y miel con sus espinacas a la catalana 32€

Salted codfish cooked at low temperature, lemongrass and honey sauce served with Catalan style spinach (sautéed with raisins and pine nuts)

Atún rojo Balfegó, gazpachuelo malagueño y ralladura de raifort 35€

Balfegó red tuna, "Malaga potato gazpachuelo" and grated horseradish





**Torrezno a baja temperatura con su piel
crujiente, migas manchegas y aire de uva**

19€

Crispy torrezno (thick bacon rasher) fried at low temperature, migas manchegas (sautéed breadcrumbs) and a taste of grapes



**Albóndigas estofadas de rabo de toro con
trompetas de la muerte, cremoso de patata y
teja de zanahoria**

19€

Oxtail meatballs with black chanterelles, creamed potatoes, and a carrot biscuit

**Cochinillo con mole de almendra, chutney de
higos, panipuri y jugo de ibérico**

29€

Suckling pig with almond mole sauce, fig chutney, panipuri and Iberian pork juice

**Solomillo de vaca gallega de Betanzos, chalota
melada y milhoja de patata**

34€

Galician sirloin from Betanzos, honeyed shallots, and potato mille-feuille

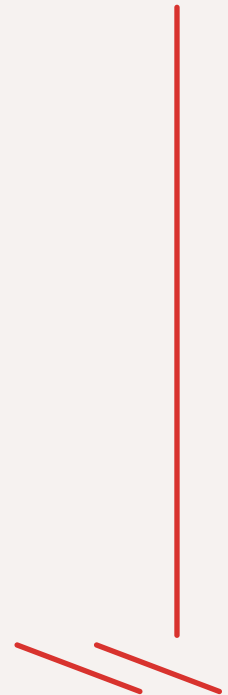
**Terrina de carrillera ibérica con su jugo, cremoso
de calabaza y canela con gel de coco**

25€

Iberian pork cheeks in terrine cooked in its own juices, creamed cinnamon pumpkin with coconut jelly



*



~~DESSERTS~~
~~POSTRES~~



Conguito: brownie de cacahuete con su helado y cobertura de cacao 90% 8€

Conguito: peanut brownie with ice cream and a 90% cocoa topping

Torrija 2.0 con su crema de haba tonka y helado de vainilla de Madagascar 9€

2.0 Torrija (similar to French toast) served with tonka bean custard and Madagascar vanilla ice cream

Natillas de cítricos, bizcocho sifón borracho, caviar de limón y espuma de chocolate blanco 7€

Citric custard, drunken siphon sponge cake, lemon caviar and white chocolate froth

Rosquilla madrileña con su cremoso de matalauva, helado de violeta y algodón de azúcar 7€

Madrid style cookie with a green aniseed custard, violet ice cream and cotton candy



WHITE WINES

VINOS BLANCOS



	Botella	Copa
DOP RUEDA		
<i>Señorio de Navas (Verdejo)</i>	25€	4€
<i>Perro Verde (Verdejo)</i>	26€	5€
<i>Legaris (Sauvignon Blanc 100%)</i>	26€	5€
DOP RIAS BAIXAS		
<i>Vionta (Albariño)</i>	26€	5€
<i>Terras Gauda (Albariño)</i>	29€	
DOP VALDEORRAS		
<i>Guittian Fermentado en barrica (Godello)</i>	32€	
DOP BIERZO		
<i>El Zarzal (Godello)</i>	27€	6€
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEON		
<i>Belondrade Quinta Apolonia (Verdejo)</i>	30€	
DOP SOMONTANO		
<i>Enate 234 (Chardonnay)</i>	27€	6€
<i>Viñas del Vero (Gewürztraminer)</i>	28€	
FRANCIA-BORDEAUX		
<i>Chateau Haut Selve (Semillon, Sauvignon Gris Y Blanc)</i>	32€	



SPARKLING WINES

ESPUMOSOS



	Botella	Copa
DOP CAVA		
<i>Freixenet Brut Barroco (Parellada, Macabeo y Xarel-Lo)</i>	26€	6€
<i>Aire Brut Nature (Parellada, Macabeo, Xarel-Lo)</i>	32€	
<i>Ars Collecta (Blanc de Noirs) (Pinot Noir, Xarel-Lo Y Trepat)</i>	40€	
<hr/>		
DOP CHAMPAGNE		
<i>Veuve Cliquot Brut (Pinot Noire)</i>	105€	
<i>Veuve Cliquot Brut Rosé (Pinot Noire, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>	120€	
<i>Moët & Chandon (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)</i>	95€	
<i>Taittinger (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)</i>	98€	
<i>Ruinart (Chardonnay)</i>	145€	
<i>Ruinart Rosé (Pinot Noire y Chardonnay)</i>	154€	
<i>Dom Perignon (Pinot Noire)</i>	245€	



ROSE WINES

VINOS ROSADOS

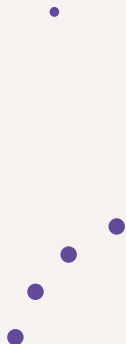
.....



	Botella	Copa
DOP RIBERA DEL DUERRO		
<i>Sospechoso (Bobal y Tempranillo)</i>	25€	5€
<hr/>		
DOP SOMONTANO		
<i>Enate (Cabernet Sauvignon)</i>	25€	5€

SWEET WINES

VINOS DULCES



<i>Nieport Ruby</i>	25€	6€
<i>Pedro Ximenez 1927 (Pedro Ximenez)</i>	29€	7€
<i>Sinols (Moscatel)</i>	25€	6€



RED WINES
~~VINOS TINTOS~~



	Botella	Copa
DOCa RIOJA		
<i>Orube Crianza (Tempranillo)</i>	26€	5€
<i>Izadi Crianza (Tempranillo)</i>	28€	
<i>Viña Pomal Sel. 500 (Tempranillo)</i>	28€	
<i>Roda I (Tempranillo, Graciano)</i>	62€	
<i>Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo)</i>	29€	
<i>Marqués de Riscal Reserva (Tempranillo)</i>	34€	
DOP RIBERA DEL DUERO		
<i>Vizcarra (Tempranillo)</i>	26€	5€
<i>Señorio de Nava Crianza (Tempranillo)</i>	26€	
<i>Pago de los Capellanes (Tempranillo)</i>	38€	
<i>Conde San Cristobal (Tempranillo)</i>	32€	
<i>Emilio Moro Malleolus (Tempranillo)</i>	38€	
<i>Pruno (Tempranillo y Cabernet Sauvignon)</i>	28€	6€
<i>Arzuaga Crianza (Tempranillo)</i>	32€	
<i>Flor de Pingus (Tempranillo)</i>	185€	
DOP VINOS DE MADRID		
<i>El Regajal (Petit verdot)</i>	29€	



RED WINES
~~VINOS TINTOS~~



	Botella	Copa
DOP TORO		
<i>Flor de Vetus (Tempranillo)</i>	26€	
<i>Thermantia (Tinta de toro y Tempranillo)</i>	280€	
DO COSTES DEL SEGRE		
<i>Purgatori (Cariñena, Garnacha y Syrah)</i>	46€	
DOP BIERZO		
<i>Kolor (100% Mencia)</i>	50€	
<i>Pétalos del Bierzo (Mencia)</i>	30€	
DOCa PRIORAT		
<i>Camins del Priorat (Syrah, Merlot, Garnacha y Cabernet Sauvignon)</i>	31€	
FRANCIA-BORDEAUX		
<i>Chateau Haut Selve (Merlot y Cabernet Sauvignon)</i>	33€	



EN CUMPLIMIENTO DEL RD 126/2015 TENEMOS A DISPOSICIÓN DE NUESTROS CLIENTES TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS CONTENIDOS EN NUESTRA CARTA. LES INFORMAMOS QUE TODOS LOS PESCADOS QUE SE CONSUMEN EN CRUDO HAN SIDO CONGELADOS SIGUIENDO LA NORMATIVA VIGENTE RD 1420/2006.

IN COMPLIANCE WITH RD 126/2015, WE HAVE AT THE DISPOSAL OF OUR CLIENTS, ALL THE RELATIVE INFORMATION WITH REGARDS TO ALLERGEN CONTENT.

WE WOULD LIKE TO INFORM THAT FISH TO BE CONSUMED RAW HAVE BEEN FROZEN FOLLOWING IN COMPLIANCE WITH RD 1420/2006.

**TODOS LOS PRECIOS SON EN EUROS Y TIENEN EL IVA INCLUIDO.
PRICE IN EUROS/VAT INCLUDED



BARCELÓ
TORRE de MADRID

