



LA CARTA DE LA MUÑOZA



LOS PUCHEROS DE ISABEL

CLÁSICOS RENOVADOS



Martes: Pochas con chipirones	12,00 €
Miercoles: Patatas a la riojana	12,00 €
Jueves: Alubias rojas con morcilla y papada	12,00 €
Viernes: Cocido Madrileño "en un vuelco"	14,00 €

PARA ABRIR BOCA

Las míticas chacinas del museo

Jamón de Bellota Ibérico (auténtico y genuino)	25,00 €	19,00 €
Las Bellotas de la Muñoza (selección de embutidos ibéricos de bellota)	22,00 €	
Quesos y besos (selección de quesos para Cheese Lovers)	18,00 €	
Carpaccio de Cecina de León	14,00 €	

PARA COMPARTIR

COMPARTIDOS SABEN MEJOR

Milhoja de causa limeña de atún	12,00 €	9,50 €
Pad thai de secreto ibérico y juliana de verduras	14,00 €	
Nuestras famosas croquetas de jamón ibérico	12,00 €	7,50 €
Croquetas "Atocha" de bacon y parmesano	12,00 €	7,50 €
Chistorra	12,00 €	
Ensalada de espinacas, aguacate, crispy bacon y burratina con vinagreta	12,00 €	
Tomate de temporada de la huerta con aove y sal de caviar	20,00 €	

PLATOS CASEROS

que merecen un monumento

Arroz caldoso con costillas y magro de cerdo	16,00 €
Lentejas caviar con curry rojo y verduritas frescas	12,00 €
Callos a la madrileña (los auténticos y famosos)	18,00 €



LA CARTA DE LA MUÑOZA



CARNES

DE CUCHILLO Y TENEDOR

Solomillo de cerdo ibérico con naranja, soja y jengibre	20,00 €
Carrilleras de cerdo ibérico con puré de patata morada	24,00 €
Entrecot con pimientos asados (300 gr)	25,00 €
Tataki de vaca	25,00 €
Chuleta de vaca madurada (1 Kg)	65,00 €

PESCADO

DE NUESTRAS COSTAS

Merluza en salsa verde cocinada a baja temperatura	30,00 €
Lomo de atún en costra de albahaca y jamon ibérico	24,00 €
Merlucita rebozada con salsa de chipirones y cebollino	22,00 €
Corvina a baja temperatura con crema de ají amarillo	22,00 €

GUARNICIONES

LA COMPAÑÍA PERFECTA

Patatas "pont neuf"	8,00 €
Ensalada de lechuga y cebolla	4,00 €
Pimientos asados a la leña	9,00 €

PEQUEÑOS COMENSALES

PARA NIÑOS (HASTA 12 años)

Entremeses ibéricos y croquetas caseras de jamón	12,00 €
Delicias de pollo crujiente con patatas	9,00 €
Cachetes de merluza con patatas	12,00 €

POSTRES

LA GUINDA PERFECTA

Arroz con leche con cristal de violetas	6,00 €
Coulant de chocolate negro con helado de vainilla	9,00 €
Sorbete de limón con su cava	6,00 €
Nuestra tarta de queso casera semifluida	9,00 €

NUESTROS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER ALÉRGICOS O TRAZAS DE ELLOS. ANTE CUALQUIER DUDA CONSULTE A NUESTRO PERSONAL.
PRECIOS CON IVA INCLUIDO. HORARIO DE COCINA: DE MARTES A JUEVES HASTA LAS 23.00 H - VIERNES Y SÁBADOS HASTA LAS 00.00 H. - DOMINGOS HASTA LAS 16.00 H.



CARTA DE PANES



PAN.DELIRIO.

honestamente artesanal

Todos los panes de PAN.DELIRIO. son panes HONESTAMENTE artesanos, elaborados con levaduras naturales (masas madre de cultivo) tal y como se ha venido haciendo desde hace miles de años. Harinas ecológicas y/o molidas a la piedra, certificadas sin aditivos, con todo su germen y las harinas integrales molidas partiendo del grano completo. Fermentaciones lentas, maduración en frío y horneados sobre piedra consiguen potenciar todo el sabor de nuestros panes.

— Pan Real —

PREMIO "MIGA DE ORO"
AL MEJOR PAN DE LA COMUNIDAD DE MADRID

maridaje

Válido para todo tipo de comida, destacando carnes rojas, pescados y los grandes platos españoles.

— Pan con maíz —

maridaje

Pan perfecto para acompañar pescados y arroces.
Por su compacta miga es ideal para cualquier tipo de tosta.

— Pan payés —

maridaje

Destaca su especial acompañamiento al jamón ibérico y otros embutidos.
Es el pan más utilizado en Cataluña para el "pan tumaca".
Al tener un sabor neutro, acompaña perfectamente a cualquier plato.

— Pan con semillas —

maridaje

Pan perfecto para complementar los platos con bajo contenido en fibra.
Acompaña bien a todas las verduras, carnes y guisos fuertes.



L A M U Ñ O Z A



ISABEL'S STEWS RENEWED CLASSICS



Tuesday: Beans with squid	12,00 €
Wednesday: Potatoes with "chorizo"	12,00 €
Thursday: Red beans with black pudding and jowl	12,00 €
Friday: "Cocido Madrileño" (with chickpeas)	14,00 €

TO OPEN YOUR MOUTH THE MYTHICAL CURED meats and CHEESES

Iberian acorn-fed Ham (authentic and genuine)	25,00 €	19,00 €
Acorns of La Muñoza (selection of Iberian acorn-fed sausages)	22,00 €	
Cheeses and kisses (selection of cheeses for Cheese Lovers)	18,00 €	
Dried meat (beef) carpaccio	14,00 €	

TO SHARE SHARED KNOW BETTER

"Causa limeña": Millefeuille of potato and tuna cake	12,00 €	9,50 €
Pad Thai of Iberian "secreto" (pork) and vegetables	14,00 €	
Our famous Iberian ham croquettes	12,00 €	7,50 €
Bacon and parmesan cheese croquettes	12,00 €	7,50 €
"Chistorra" (red sausage)	12,00 €	
Salad: spinach, avocado, crispy bacon and burratine with vinaigrette	12,00 €	
Seasonal tomato with olive oil and salt	20,00 €	

HOMEMADE THEY DESERVE a monument

Soupy rice with ribs and pork	16,00 €
Lentils with red curry and fresh vegetables	12,00 €
"Callos a la madrileña" (tripe with cured meats) (the famous)	18,00 €

NOUR PRODUCTS MAY CONTAIN ALLERGENS OR TRACES OF THEM. IF YOU HAVE ANY QUESTIONS, PLEASE CONTACT OUR STAFF.
PRICES INCLUDING VAT. KITCHEN HOURS: TUESDAY TO THURSDAY UNTIL 23.00 H - FRIDAY AND SATURDAY UNTIL 00.30 H.



L A M U Ñ O Z A



MEAT

KNIFE AND FORK

Iberian pork tenderloin with orange, soy and ginger	20,00 €
Iberian pork cheeks with purple potato puree	24,00 €
Entrecotte with roasted peppers (300 gr)	25,00 €
Beef tataki	25,00 €
Matured cow chop (1 Kg)	65,00 €

FISH

OF OUR SEA

Hake cooked at low temperature with green sauce	30,00 €
Tuna loin with basil and Iberian ham	24,00 €
Breaded hake with squid and chives sauce	22,00 €
Sea bass cooked at low temperature with yellow garlic cream	22,00 €

SIDE DISH

THE PERFECT COMPANY

Potatoes "pont neuf"	8,00 €
Lettuce and onion salad	4,00 €
Wood-roasted peppers	9,00 €

FOR CHILDREN

CHILDREN UNDER 12 YEARS OLD

Iberian sausages and homemade ham croquettes	12,00 €
Crispy chicken with chips	9,00 €
Hake with chips	12,00 €

DESSERTS

THE END

Rice pudding with crystal violets	6,00 €
Dark chocolate coulant with vanilla ice cream	9,00 €
Lemon with "cava" sorbet	6,00 €
Our semi-fluid homemade cheesecake	9,00 €

OUR PRODUCTS MAY CONTAIN ALLERGENS OR TRACES OF THEM. IF YOU HAVE ANY QUESTIONS, PLEASE CONTACT OUR STAFF.
PRICES INCLUDING VAT. KITCHEN HOURS: TUESDAY TO THURSDAY UNTIL 23.00 H - FRIDAY AND SATURDAY UNTIL 00.30 H.