

LOS VINOS DE LA BARRA DE
LA MUÑOZA

RIBERA DEL DUERO



 Espinela Roble	3,00 €	12,00 €
 Comenge Biberius Roble	3,50 €	12,00 €
 Tarsus Roble	4,00 €	15,50 €
 Tarsus Crianza	5,00 €	20,50 €
 Comenge Origen Crianza	6,00 €	26,50 €

RIOJA

 Puerta Vieja Crianza	2,50 €	8,00 €
 Azpilicueta Crianza 2019	3,00 €	14,00 €
 Luna Fría (RIOJA ALAVESA)	3,00 €	12,00 €

TORO

 Braco	3,00 €	11,00 €
---	--------	---------

MADRID

 Las Letras	3,00 €	11,00 €
 Licinia	7,00 €	32,00 €

BIERZO

 Loma del Picón - Godello sobre lías	3,00 €	11,00 €
---	--------	---------

RUEDA

 Rantamplán	2,50 €	8,00 €
 La Cuadrada	3,00 €	10,00 €
 Yllera Frizzante 5,5	3,00 €	12,50 €

Cava

 Agustí Torelló Mata Brut	4,00 €	18,00 €
 Agustí Torelló Rosado	5,00 €	22,00 €

ECOLÓGICOS

 Puente de Rus - Tempranillo	3,00 €	14,00 €
 Eremus Crianza - Tempranillo		24,00 €
 El Imparable - Verdejo	4,00 €	18,00 €
 Clos Cor VÍ Viogner - Viogner		22,00 €

NUESTROS
CÓCTELES



mi Rita

Mezcal, tequila, cointreau
zumo de lima, sirope de agave

8,00€



La muñoza
BLOODYMERY

Amontillado, sake, salsa terayaki,
zumo de tomate, pimienta, sal
y salsa perrins

8,00€



ESPRESSO martini

Vodka, vodka caramelo
licor de café, sirope de canela y café

8,00€



mojito

Zumo de lima, sirope de azúcar,
hierbabuena y ron

CON ALCOHOL | SIN ALCOHOL
8,00€ | 6,00€



MOSKO MULE

Vodka, zumo de lima,
sirope azúcar y Ginger beer

8,00€



GIN FIZZ

Dry gin, zumo de limón,
jarabe de azúcar y agua con gas

8,00€

PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE 18 AÑOS.

NUESTROS
CÓCTELES



SPRITZ

Prosecco, Aperol
y agua con gas

8,00€



PORN STAR
muñoz

Vodka, licor de vainilla,
sirope de vainilla, chocolate blanco
y puré de Maracuyá
Acompañado por un chupito de champagne.

9,00€



manhattan

Bourbon o Whiskey, vermouth Rojo
y Bitter de Angostura.

12,00€



CAIPIRINHA

Cachaca, lima
y sirope de azúcar

8,00€



paloma
muñoz

Tequila Reposado, mezcal,
sirope de agave y refresco
de Pomelo Rosa

10,00€



muñoz
54

Armagnac, zumo de limón,
sirope de azúcar y Champagne

9,00€

LA CARTA DE LA MUÑOZA



CERVEZAS

Copa Mahou Clásica	3,00 €	Alhambra Reserva 1925	3,80 €
Copa Mahou 0,0 Tostada	3,50 €	Alhambra Reserva Roja	3,80 €
Copa Mahou Radler	3,50 €	Corona	3,50 €
Copa La Rossa	3,90 €	Tercio de Mahou 5 Estrellas	3,50 €
Tercio de Mahou Radler	3,50 €	Mahou Ipa	4,00 €
Tercio de Mahou Maestra	3,50 €	Tercio de Mahou Sin Alcohol	3,00 €

AGUA, REFRESCOS Y ZUMOS

Coca cola	23,7cl	3,00 €	Agua Solán de Cabras	1L	3,00 €
	35cl	3,50 €		1/2L	2,50 €
Coca cola zero	23,7cl	3,00 €	Nestea		3,00 €
	35cl	3,50 €	Aquarius		3,00 €
Coca cola zero zero	23,7cl	3,00 €	Royal Bliss Creative		3,00 €
	35cl	3,50 €	Royal Bliss Yuzu		3,00 €
Fanta limon	23,7cl	3,00 €	Royal Bliss Soda		3,00 €
	35cl	3,50 €	Royal Bliss Ginger Ale		3,00 €
Fanta naranja	23,7cl	3,00 €	Zumo de tomate		3,00 €
	35cl	3,50 €	Mosto		3,00 €
Gaseosa		3,00 €	Zumo melocotón		3,00 €

CAFÉS E INFUSIONES

Café Bourbon	3,00 €	Té Negro Earl Grey	3,00 €
Café Dark India	3,00 €	Té Rooibos	3,00 €
Café Descafeinado	3,00 €	Infusión Frutos Del Bosque	3,00 €
Té Verde Menta	3,00 €	Infusión De Manzanilla	3,00 €
Té Rojo Puher	3,00 €	Infusión Menta Poleo	3,00 €

PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE 18 AÑOS.

LA CARTA DE
LA MUÑOZA



LICORES

Ruavieja Licor Hierbas	5,00 €	Aperol	6,00 €
Crema Ruavieja	5,00 €	Baileys	5,00 €
Chupito Limonchelo	3,50 €	Cointreau	6,00 €
Villa Massa		Amaretto Dissaronno	6,00 €
Limonchelo Villa Massa	6,00 €	Manzana Verde Chass Sin Alc.	3,00 €

ESPIRITUOSOS

◆ GINEBRA ◆

Tanqueray 0,0	8,00 €
Puerto de Indias	9,00 €
Tanqueray	9,00 €
Bombay Sapphire	10,00 €
Bulldog	10,00 €
Martin Miller´s	10,00 €
Citadelle	10,00 €
Nordés	12,00 €
Hendricks	12,00 €

◆ WHISKY ◆

Ballantine´s Light	6,00 €
Ballantine´s	8,00 €
Bourbon Jack Daniel´s	10,00 €
Chivas Regal 12	12,00 €
Black Label	12,00 €
Cardhú 15 Años	15,00 €
Macallan 12 Double Cask	18,00 €

◆ RON ◆

Pampero Dorado	8,00 €
Bacardi Blanco	8,00 €
Havana Club 7 Años	10,00 €
Cacique 500	10,00 €
Santa Teresa 1796	14,00 €

◆ TEQUILA ◆

Patron Silver	12,00 €
---------------	---------

◆ VODKA ◆

Absolut	8,00 €
Ciroc	12,00 €

◆ VERMUT ◆

Miró	4,00 €
Petroni Rojo	6,00 €
Petroni Blanco	6,00 €

LOS VINOS DE LA MUÑOZA

RIBERA DEL DUERO



 Arzuaga Rosae	4,00 €	18,00 €
 Emilio Moro	6,00 €	28,00 €
 Cepa 21	7,00 €	32,50 €
 Arzuaga Crianza		32,00 €
 Matarromera Crianza		36,50 €
 Bosque De Matasnos Crianza		38,00 €
 Malleolus 2020		44,00 €
 Pesquera Reserva 2018		48,00 €
 Espinela Roble	3,00 €	12,00 €
 Comenge Biberius Roble	3,50 €	12,00 €
 Tarsus Roble	4,00 €	15,50 €
 Tarsus Crianza	5,00 €	20,50 €
 Comenge Origen Crianza	6,00 €	26,50 €

RIOJA

 Puerta Vieja Crianza	2,50 €	8,00 €
 Azpilicueta Crianza 2019	3,00 €	14,00 €
 Luis Cañas Crianza	4,50 €	19,00 €
 Amarén Crianza	4,50 €	20,00 €
 Ramón Bilbao Crianza Edic. Limitada	5,00 €	21,50 €
 Marqués de Riscal Reserva 2018		28,50 €
 Muga Crianza	7,00 €	32,00 €
 Marqués de Murrieta Reserva 2018		33,00 €
 Luis Cañas Selección de Familia Reserva 2017		38,50 €
 San Vicente Reserva 2019		52,00 €
 200 Monges Reserva 2012		50,00 €
 Remirez de Ganuza Reserva 2014		67,00 €
 Luna Fría (RIOJA ALAVESA)	3,00 €	12,00 €

PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE 18 AÑOS.

TORO



Braco



3,00 €



11,00 €

castilla y León



Mauro 2020

48,00 €



Abadía Retuerta Selección Especial 2017

38,50 €

mADRID



Las Letras

3,00 €

11,00 €



Muss Crianza

4,00 €

15,50 €



Tagonius Crianza

4,00 €

16,50 €



Licina

7,00 €

32,00 €

JUMILLA



Juan Gil Plata 12 Meses

4,50 €

19,00 €

extremadura



Habla del Silencio Crianza 8 meses

4,50 €

19,00 €

somontano



Enate Crianza

4,00 €

16,00 €



Viñas del Vero - Gewurztraminer

4,00 €

17,50 €

RIBEIRA SACRA



Lalama

31,00 €

BIERZO



Pétalos del Bierzo Crianza

28,00 €



Loma del Picón - Godello sobre lías

3,00 €

11,00 €

ecOLÓGICOS



Puente de Rus - Tempranillo

3,00 €

14,00 €



Eremus Crianza - Tempranillo

24,00 €



El Imparable - Verdejo

4,00 €

18,00 €



Clos Cor VÍ Viogner - Viogner

22,00 €

PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE 18 AÑOS.

VALDEORRAS



O Luar Do Sil - Godello
Louro - Godello



4,00 €



19,00 €
30,00 €

RUEDA



Rantaplán

2,50 €

8,00 €



La Cuadrada

3,00 €

10,00 €



Yllera Frizzante 5,5

3,00 €

12,50 €



Marqués de Riscal - Sauvignon Blanc

4,50 €

20,00 €

RIAS BAIXAS



Tula Varona - Albariño

3,00 €

14,00 €



Martin Codax - Albariño

4,00 €

17,00 €



Pazo Señorans - Albariño

26,00 €

JEREZ



Arumbador - Manzanilla

3,50 €

14,50 €

SEMIDULCE



Dolc 3

4,00 €

14,00 €

CAVA



Agustí Torelló Mata Brut

4,00 €

18,00 €



Agustí Torelló Rosado

5,00 €

22,00 €

CHAMPAGNE



Veuve Clicquot Brut

12,00 €

56,00 €



Mumm

62,00 €



Perrier Jouet

65,00 €

NUESTROS
CÓCTELES



mi Rita

Mezcal, tequila, cointreau
zumo de lima, sirope de agave

8,00€



La muñoza
BLOODYMERY

Amontillado, sake, salsa terayaki,
zumo de tomate, pimienta, sal
y salsa perrins

8,00€



ESPRESSO martini

Vodka, vodka caramelo
licor de café, sirope de canela y café

8,00€



mojito

Zumo de lima, sirope de azúcar,
hierbabuena y ron

CON ALCOHOL | SIN ALCOHOL
8,00€ | 6,00€



MOSKO MULE

Vodka, zumo de lima,
sirope azúcar y Ginger beer

8,00€



GIN FIZZ

Dry gin, zumo de limón,
jarabe de azúcar y agua con gas

8,00€

PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE 18 AÑOS.

NUESTROS
CÓCTELES



SPRITZ

Prosecco, Aperol
y agua con gas

8,00€



PORN STAR
muñoza

Vodka, licor de vainilla,
sirope de vainilla, chocolate blanco
y puré de Maracuyá
Acompañado por un chupito de champagne.

9,00€



manhattan

Bourbon o Whiskey, vermouth Rojo
y Bitter de Angostura.

12,00€



CAIPIRINHA

Cachaca, lima
y sirope de azúcar

8,00€



paloma
muñoza

Tequila Reposado, mezcal,
sirope de agave y refresco
de Pomelo Rosa

10,00€



muñoza
54

Armagnac, zumo de limón,
sirope de azúcar y Champagne

9,00€

PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE 18 AÑOS.

LA CARTA DE LA MUÑOZA



CERVEZAS

Copa Mahou Clásica	3,00 €	Alhambra Reserva 1925	3,80 €
Copa Mahou 0,0 Tostada	3,50 €	Alhambra Reserva Roja	3,80 €
Copa Mahou Radler	3,50 €	Corona	3,50 €
Copa La Rossa	3,90 €	Tercio de Mahou 5 Estrellas	3,50 €
Tercio de Mahou Radler	3,50 €	Mahou Ipa	4,00 €
Tercio de Mahou Maestra	3,50 €	Tercio de Mahou Sin Alcohol	3,00 €

AGUA, REFRESCOS Y ZUMOS

Coca cola	23,7cl	3,00 €	Agua Solán de Cabras	1L	3,00 €
	35cl	3,50 €		1/2L	2,50 €
Coca cola zero	23,7cl	3,00 €	Nestea		3,00 €
	35cl	3,50 €	Aquarius		3,00 €
Coca cola zero zero	23,7cl	3,00 €	Royal Bliss Creative		3,00 €
	35cl	3,50 €	Royal Bliss Yuzu		3,00 €
Fanta limon	23,7cl	3,00 €	Royal Bliss Soda		3,00 €
	35cl	3,50 €	Royal Bliss Ginger Ale		3,00 €
Fanta naranja	23,7cl	3,00 €	Zumo de tomate		3,00 €
	35cl	3,50 €	Mosto		3,00 €
Gaseosa		3,00 €	Zumo melocotón		3,00 €

CAFÉS E INFUSIONES

Café Bourbon	3,00 €	Té Negro Earl Grey	3,00 €
Café Dark India	3,00 €	Té Rooibos	3,00 €
Café Descafeinado	3,00 €	Infusión Frutos Del Bosque	3,00 €
Té Verde Menta	3,00 €	Infusión De Manzanilla	3,00 €
Té Rojo Puher	3,00 €	Infusión Menta Poleo	3,00 €

PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE 18 AÑOS.

LA CARTA DE
LA MUÑOZA



LICORES

Ruavieja Licor Hierbas	5,00 €	Aperol	6,00 €
Crema Ruavieja	5,00 €	Baileys	5,00 €
Chupito Limonchelo	3,50 €	Cointreau	6,00 €
Villa Massa		Amaretto Dissaronno	6,00 €
Limonchelo Villa Massa	6,00 €	Manzana Verde Chass Sin Alc.	3,00 €

ESPIRITUOSOS

◆ GINEBRA ◆

Tanqueray 0,0	8,00 €
Puerto de Indias	9,00 €
Tanqueray	9,00 €
Bombay Sapphire	10,00 €
Bulldog	10,00 €
Martin Miller´s	10,00 €
Citadelle	10,00 €
Nordés	12,00 €
Hendricks	12,00 €

◆ WHISKY ◆

Ballantine´s Light	6,00 €
Ballantine´s	8,00 €
Bourbon Jack Daniel´s	10,00 €
Chivas Regal 12	12,00 €
Black Label	12,00 €
Cardhú 15 Años	15,00 €
Macallan 12 Double Cask	18,00 €

◆ RON ◆

Pampero Dorado	8,00 €
Bacardi Blanco	8,00 €
Havana Club 7 Años	10,00 €
Cacique 500	10,00 €
Santa Teresa 1796	14,00 €

◆ TEQUILA ◆

Patron Silver	12,00 €
---------------	---------

◆ VODKA ◆

Absolut	8,00 €
Ciroc	12,00 €

◆ VERMUT ◆

Miró	4,00 €
Petroni Rojo	6,00 €
Petroni Blanco	6,00 €



C A R T A B A R R A



ABREBOCAS

Las míticas CHACINAS DEL MUSEO



Jamón de Bellota Ibérico (el auténtico y genuíno)	25,00 €	19,00 €
Las Bellotas de la Muñozza (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 €	
Los fiambres de Isabel y Luis	16,00 €	
Un fuet	6,00 €	
Tapa de morcilla ibérica	4,50 €	

BOCADOS GOURMET

SABORES DE SIEMPRE CON NUESTRO TOQUE

Sardinilla guisada	12,00 €	
Taquitos "México-Madrid" de sardinilla en aceite de oliva	14,00 €	
Los clásicos Mejillones DOP en mayonesa de escabeche y patatas	16,00 €	
Zamburiñas gallegas guisadas a nuestra manera	18,00 €	

PARA COMPARTIR

COMPARTIDOS SABEN MEJOR

Milhoja de causa limeña de atún	12,00 €	9,50 €
Patatas revolconas con sus torreznos	10,00 €	6,50 €
Nuestras famosas croquetas de jamón ibérico	12,00 €	7,50 €
Croquetas "Atocha" de bacon y parmesano	12,00 €	7,50 €
Pluma al ajillo con pimientos de Guernika y su mojo rojo	24,00 €	
Merlucita rebozada con salsa de chipirones y cebollino	22,00 €	
Tomate de temporada de la huerta con aove y sal de caviar	20,00 €	
Chistorra	12,00 €	
Cake de verduras con salsa de yogurt	6,00 €	
Pad Thai de secreto ibérico y juliana de verduras	14,00 €	



C A R T A B A R R A



PINTXOS Y BOCATINES

LOS IMPRESCINDIBLES EN NUESTRA BARRA

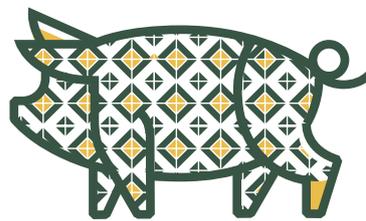
Pintxo de tartar de aguacate picantón y salmón noruego	4,50 €
Pintxo de presa ibérica, chutney de pimientos verdes y su huevo codorniz	5,50 €
Bocatín de hummus con escalivada (vegano)	5,50 €
Mini bacon cheese burger con mayo de chipotle	6,50 €
El bocatín de bellota de La Muñoza De jamón, lomo, chorizo, salchichón o queso añejo	6,00 €

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 semifluída	9,00 €

M



BIENVENID@ A TU RINCÓN
CON "MEÑE" DE MUÑOZA



BARRA



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 €	
A selection of cold meats "by Isabel and Luis"	16,00 €	
"Fuet" (small cured sausage)	6,00 €	
Iberian black pudding	4,50 €	

GOURMET BITE TRADITIONAL FLAVORS WITH A MODERN TWIST

Stewed sardine	12,00 €	
Sardine "tacos" in olive oil	14,00 €	
Mussels with pickled mayonnaise and potatoes	16,00 €	
Galician scallops stewed our way	18,00 €	

TO SHARE SHARED KNOW BETTER

"Causa limeña": Millefeuille of potato and tuna cake	12,00 €	9,50 €
Mashed potatoes with paprika and bacon	10,00 €	6,50 €
Our famous Iberian ham croquettes	12,00 €	7,50 €
Bacon and parmesan cheese croquettes	12,00 €	7,50 €
Garlic pork with peppers and red "mojo" sauce	24,00 €	
Breaded hake with squid and chives sauce	22,00 €	
Seasonal tomato with olive oil and salt	20,00 €	
"Chistorra" (red sausage)	12,00 €	
Vegetable cake with yogurt sauce	6,00 €	
Pad Thai of Iberian "secreto" (pork) and vegetables	14,00 €	

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.



BARRA



“TAPAS” AND SMALL SANDWICHES

THE BEST OF OUR “BARRA”

Avocado and norwegian salmon tartare	4,50 €
Iberian pork, green pepper chutney and its quail egg	5,50 €
Hummus sandwich with vegetables (vegan)	5,50 €
Mini bacon cheese burger with mayonnaise	6,50 €
The acorn-fed sandwich of La Muñoza You choose: ham, loin, “chorizo”, “salchichón” or aged cheese	6,00 €

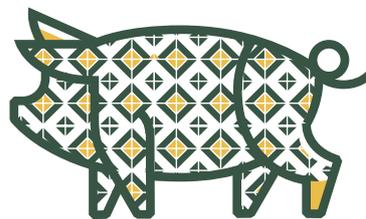
DESSERTS

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 €



M



WELCOME TO THE CORNER
WITH LETTER “MEÑE” OF MUÑOZA

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.



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 €

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.



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.