



C/ PLAZA CANOVAS DEL CASTILLO, 4 - MADRID

— TAPAS EN ESTADO PURO — TAPAS TO SHARE

Las patatas bravas en Estado Puro Estado Puro french fries in brava sauce	8,95€
Cubos de patatas con salsa alioli Garlic mayonnaise potatoes	7,95€
Pulpo a la parrilla con patata rota y aceite pimentón Grilled octopus with crumbled potatoes and red pepper oil	18,50€
Verduras de temporada en tempura de cerveza con salsa Romesco Seasonal vegetables in beer tempura with Romesco sauce	9,25€
Croquetas artesanas (4 uds): Jamón ibérico, Boletus, Rabo de toro Homemade croquettes (4 units): Iberian ham, Boletus, Oxtail	8,95€
Buñuelos de bacalao Codfish fritters	8,95€
Boquerones fritos en aceite de oliva con aliño cítrico Fried anchovies in olive oil with citrus seasoning	9,90€
Jamón ibérico D.O. Extremadura Iberian ham D.O. Extremadura	26,00€
Nuestra ensaladilla rusa con crema ligera de mahonesa y encurtidos Russian salad with mayonnaise light cream and pickles	8,95€
Tortilla española tradicional Traditional spanish omelette	8,95€
Helado de queso parmesano con galleta crujiente Parmesan cheese ice cream with crunchy cookie	8,95€
Corte de foie con pan especiado y balsámico de PX Slice of foie gras with spiced bread and PX balsamic	8,95€
Huevos camperos con patatas, jamón ibérico y setas Free-range eggs with french fries, iberian ham and mushrooms	14,00€
Callos a la madrileña con chorizo picante Madrid-style stewed tripe with spicy chorizo	8,95€

— DE LA HUERTA — FROM THE ORCHARD

Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico y huevo Cordovan salmorejo with Iberian ham shavings and egg	8,75€
Ensalada César con pollo confitado y parmesano Caesar salad with confit chicken and parmesan cheese	11,50€
Crudités de verduras con crema de hierbabuena Raw vegetable salad with peppermint cream	10,95€
Ensalada con bacalao ahumado, naranja natural y sésamo garrapiñado Smoked codfish, nataral orange and sugared sesame salad	11,95€

— PRINCIPALES: SABORES AUTÉNTICOS — MAIN COURSES: AUTHENTIC FLAVORS

Entrecot de ternera trinchado con patatas y pimientos de padrón Carved beef entrecote with french fries and padrón peppers	22,00€
Secreto ibérico confitado y crujiente al romero con patatas al horno Glazed grilled Iberian pork spare rib served with mashed potatoes and vegetables	21,00€
Solomillo de añojo a la parrilla con cremoso de patatas y verduras Grilled aged beef sirloin steak served with mashed potatoes and vegetables	23,00€
Hamburguesa con ajo negro, queso manchego, romesco y pan de cristal Manchego cheese burger with black garlic and romesco sauce in luxury ciabatta	13,95€
Tartar de salmón sobre crujiente de maíz Salmon tartare on crunchy corn	14,90€
Corvina asada con verduras de temporada Grilled sea bass with seasonal vegetables	18,50€
Paella de mariscos con crustáceos, calamares y gambas (mínimo 2 personas) Seafood paella with crustaceans, calamari and shrimps (minimum 2 people)	15,50€ / por persona / person
Arroz con bogavante (mínimo 2 personas) Rice with lobster (minimum 2 people)	35,00€ / por persona / person

— POSTRES — DESSERTS

Pastel de queso con ralladura de lima, frambuesas y hierbabuena Cheese pie with grated lime, raspberries and mint	6,95€
Tiramisú en Estado Puro Estado Puro Tiramisu	6,95€
Chocolate con leche y puro en texturas: Mousse, crujiente y crema Various-texture milk chocolate: Mousse, crunchy and cream	6,95€
Piña con sorbete cítrico y lima Pineapple with citrus sherbet and lime	6,95€
Torrija de brioche caramelizada con helado de vainilla Caramelized brioche French toast and vanilla ice cream	7,50€

— PAN Y EXTRAS*: BUENAS COMPAÑÍAS — BREAD AND EXTRAS*: GOOD COMPANIES

*Complementa cualquier plato principal de la carta / Order it as a side to accompany any main dish in the menu

Pan de masa madre con aceite de oliva ecológico Sourdough bread with bio olive oil	1,50€ / por persona / person
Patatas fritas artesanas Artisans french fries	2,00€
Verduras a la parrilla Grilled vegetables	2,50€
Cremoso de patata con aceite de oliva virgen extra Mashed potatoes with extra virgin olive oil	2,50€

