

**EL JAMÓN
IBÉRICO**
(THE IBERIAN HAM)

Jamón Ibérico al corte
Hand cut Iberian ham

**NO TE PIERDAS LA MEJOR
SELECCIÓN DE
CROQUETAS**

(DON'T MISS THE BEST OF
SELECTION CROQUETTES)

Croquetas artesanas (4 uds.)
Homemade Croquettes (4 uds.)
de jamón ibérico
Iberian ham

de rabo de toro
Oxtail

de boletus
Porcini mushroom

degustación de croquetas
2 uds. de jamón, 2 uds. de rabo y 2 uds. de boletus
Croquettes samplings
2 uds. Iberian Ham, 2 uds. Oxtail y 2 uds. boletus

EMPEZAMOS

Let's Go

Vitello tonato de presa ibérica

Iberic Tonato

Pulpo a la parrilla con patata rota y mojo

Grilled octopus with crumbled potatoes and mojo

Anchoas del cantábrico con pan tostado, olivada y tomate natural (4 uds.)

Cantabrian anchovies, toast, natural tomato and tapenade
(4 uds.)

Ensalada de brotes con bacalao ahumado, naranja natural y sésamo garrapiñado

Smoked codfish, natural Orange and sugared sesame salad

Burrata con tartar de tomate, aceituna negra y pesto genovese

Tomato tartare, black olives, basil pesto and burrata cheese

Alcachofas confitadas con puré de mandarina, aceite de hierbas y huevas de trucha

Sautéed artichokes with mandarin, herbs oil and trout roe

Verduras de temporada en tempura de cerveza con salsa romesco

Tempura vegetables with romesco sauce

Ensalada César con pechuga de pollo confitada

Caesar salad with parmesan cheese, toasted croutons and chicken

NUESTROS TACOS

Tacos Estado Puro

Tartar de salmón sobre crujiente de maíz

Salmon tartare on crunchy corn

+ shot sake

Taco de cochinita pibil

Cochinita pibil taco

+ shot tequila

Taco de cola de toro crujiente

Oxtail taco with

+ Copa amontillado Manuel cuevas

Taco de chistorra con piña caramelizada

Txistorra taco with caramelized pineapple

+ Copa Txakoli K5

TOSTAS y BOCADILLOS

Toasts and Sandwiches

Tosta de carrillera ibérica con espuma de alioli

Red wine bread toast with Iberic cheek and ali-oli

Coca de sardinada marinada y ahumada con pan de tomate

Toast with smoked sardine in tomato bread

Bocadillo de calamares y mahonesa de tomillo-limón

Calamari sandwich with thyme and lime mayonnaise

Mollete ibérico con mozzarella, rúcula y pesto

Iberic rustic style bread with mozzarella, rucula and pesto

Matrimonio de anchoa y boquerón en vinagre con salmorejo

Anchovies and "Boquerón" in vinegar with salmorejo

Estado Puro, Las tapas de Paco Roncero

¿Qué es Estado Puro?

Una reinterpretación de la gastronomía española más tradicional desde la alta cocina. Estado Puro actualiza y refresca el concepto más popular y exportable de nuestra gastronomía, las tapas.

Las tapas representan nuestro carácter mejor que nadie, representan una forma informal de entender la gastronomía y la vida. NH Hoteles y Paco Roncero liberan la alta cocina, permitiéndonos disfrutar de ella de la forma que más nos gusta: con una cerveza “bien tirà” o un buen vino y apoyados en una barra. Estado Puro no sólo renueva lo gastronómico, también reinventa el concepto de bar, manteniendo su esencia, su salero, intentando transmitir, divulgar y exportar ese vocabulario y ese “feeling” tan de bar y tan nuestro.



Estado Puro, Las tapas de Paco Roncero

What is Estado Puro?

A reinterpretation of the most traditional Spanish cuisine from haute cuisine. Estado Puro updates and refreshes the most popular and exportable concept of our cuisine, tapas.

Tapas represent our character better than anyone, represent an informal way of understanding gastronomy and life. NH Hoteles and Paco Roncero liberate haute cuisine, allowing us to enjoy it in the way that we like the most: with a "bien tirà" beer or a good wine and supported by a bar. Estado Puro not only renews the gastronomy, it also reinvents the bar concept, maintaining its essence, its salt, trying to transmit, disseminate and export that vocabulary and that "feeling" so bar and ours to foreigners and less assiduous public to this type of premises.



TAPAS EN ESTADO PURO

ESTADO PURO TAPAS

Las patatas bravas en Estado Puro

Estado Puro french fries in brava sauce

Cubos de patata con salsa alioli y huevas de arenque

Garlic mayonnaise potatoes

Salmorejo de fresones con parmesano, albahaca y jamón ibérico

Strawberry "salmorejo" with parmesan cheese and Iberian ham

Buñuelos de bacalao con salsa tártara

Codfish fritters with tartar sauce

Boquerones fritos en aceite de oliva con aliño cítrico

Fried anchovies with lemon "Andalusian" style

Ensaladilla rusa al estilo Estado Puro

Estado Puro russian salad

Tortilla española tradicional

Spanish potato omelette

Helado de queso parmesano con galleta crujiente

Parmesan crunchy ice cream

Cojonudos en tempura con salsa romesco

Asparagus "cojonudos" in tempura with romesco sauce

Los auténticos callos a la madrileña

"Callos a la madrileña"

Tarro de espuma de patata trufada, huevo frito crunchy y setas

Truffle potato foam with fried extra crunchy egg and wild mushrooms

SABORES AUTÉNTICOS

AUTHENTIC FLAVORS

Entrecot de ternera trinchado con patatas, lechuga braseada y chimichurri

Carved beef entrecote with French fries and “chimichurri”
sauce

Taco de cordero con salsa de naranja y patatas revolconas

Roast Lamb ingot with soja – orange juice a “revolconas”
potatoes

Hamburguesa Estado Puro

(carne 100% gallega, mayonesa de trufa, crujiente de jamón y
pan cristal)

Estado Puro Burger

(100% Galician veal, truffle mayonnaise, crusty Iberian ham and porcini
mushrooms)

Lomo de bacalao confitado con guisantes a la menta y huevo a baja temperatura

Cod confit with Peas sauté with cuts of cured ham and low-
temperature egg

Corvina asada con tabuleh de verduras frescas

Grilled Sea bass with “tabuleh” salad

ARROCES

RICES

Paella de mariscos con crustáceos, calamares y gambas

Seafood paella with crustaceans, calamari and shrimps
(minimum 2 people)

Arroz de presa ibérica con ajetes tiernos

Iberic rice with fresh garlic sprouts
(minimum 2 people)

POSTRES

DESSERTS

Pastel de queso con ralladura de lima, frambuesas y hierbabuena

Cheese pie with lime, raspberries and mint

Tiramisú en Estado Puro

Estado puro tiramisu

Coulant au chocolate Michel Brass

Piña con sorbete cítrico y lima

Pineapple with citrus sherbet and lime

Torrija de brioche caramelizada con helado de vainilla

Caramelized brioche French toast and vanilla ice cream

VINOS DE POSTRE

Dessert Wines

Pedro Ximenez San Emilio (Jerez – Sherry)

Moscatel Emilin (Jerez – Sherry)

MR 2015

Mistela Negre 2016

Moscato d'Asti 2017 Piamonte