

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 tirá” o un buen vino y apoyados en una barra. Estado Puro no solo 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 a extranjeros y público menos asiduo a este tipo de locales.





PARA ABRIR BOCA

VERMÚS

LUSTAU /// PETRONI

4 €

GENEROSOS

MANZANILLA PAPIRUSA

Palomino
Lustau

3,2 €

AMONTILLADO GRAN BARQUERO

Pedro Ximénez
Pérez Barquero

5,2 €

FINO BOMBILLA

Pedro Ximénez
Toro Albalá

3,5 €

OLOROSO DON NUÑO

Palomino
Lustau

4,8 €

FINO GRAN BARQUERO

Pedro Ximénez
Pérez Barquero

3,5 €

OLOROSO ASUNCIÓN

Pedro Ximénez
Alvear

4,8 €

AMONTILLADO ESCUADRILLA

Palomino
Lustau

4,8 €

CÓCTELES

APEROL SPRITZ

DRY MARTIN

NEGRONI

9 €



JAMÓN 100 % IBÉRICO

CORTADO A MANO

50 g 80 g
15 € 23 €

Tabla de quesos
(Idiazábal, queso azul, Torta del Casar,
Arzúa-Ulloa y Mahón)
19 €

Cecina de vaca de León con almendras
17 €

PARA COMER CON LAS MANOS

Bocadín de calamares en pan
bretzel con mahonesa de ajo
asado y salsa sambal
5,5 €

Pan Bao de gambas al ajillo
5,5 €

Savarín de rabo de toro con
misonesa y cebolla crujiente
5,9 €

Tosta de anchoa Casa Santoña con
mantequilla de oveja
3,2 €

Tataki de atún sobre pan de cristal
y salmorejo
7,5 €

TAPAS CLÁSICAS

Homenaje a nuestra tortilla
Siglo XXI. (Tortilla rellena de
brandada de bacalao)
7,5 €

Huevos rotos con foie y
paleta ibérica
12,9 €

Patatas bravas en Estado Puro
7,9 €

Croquetas de jamón, de boletus
o de rabo de toro
(4 uds. / 6 uds.)
5,9 € / 8,5 €

SURTIDO DE CROQUETAS
(6 uds.)
8,5 €

Ensaladilla de langostinos y
gambas de cristal
7,5 €

Ajoblanco con sardina ahumada,
uvas y miel de caña
8,9 €

Zamburiña gratinada con
persillade de perejil y vino
de Jerez
5 €



NUESTROS ARROCES

Arroz de bogavante. Meloso
32 € / pvp por persona

Arroz de presa ibérica, idiazábal y setas.
Seco
27 € / pvp por persona

Arroz de rabo de toro con carpaccio
de portobello. Meloso.
25 € / pvp por persona

(MÍNIMO PARA 2 PERSONAS)

VERDURAS Y ENSALADAS

Aliño de tomate de temporada con
piparras, ventresca de atún y alcaparrones
14,5 €

Flores de alcachofa, paleta ibérica y yema
de huevo curada
13,7 €

Burrata de Puglia abierta con tomates del
terreno asados, fresas y albahaca
13 €

Puerros confitados con salsa vizcaína
11,9 €

DEL MAR

Pata de pulpo asada con patata confitada
y aioli de azafrán
21 €

Tiradito de corvina a la bilbaína
14,7 €

Sashimi de gamba blanca al ajillo con salsa
de sus cabezas y oloroso Don Nuño
11 €

Tartar de salmón y aguacate con
tortillas de maíz
14,9 €

Zamburiña gratianda con persillade
de perejil y vino de Jerez
5 €

DEL CAMPO

Entraña de ternera con caviar de berenjenas a
la llama y chimichurri de hierbas frescas
17 €

Entrecot «Dry-aged»
24 €

Burger Deluxe, carne de vaca madurada, foie,
mahonesa de trufa y portobello salteado
16 €

Steak tartar con yema curada en soja y vino
manzanilla
18 €

Carpaccio de presa ibérica con encurtidos al
estilo "Harry's bar"
15 €

GUARNICIONES

Endivia a la brasa // French fries // Verduras de temporada a la plancha **3,5 €**



DULCES

Sopa de chocolate blanco en suspensión
7 €

Piña caramelizada al ron con helado de coco
y ralladura de lima
6,5 €

Tarta cremosa de queso
7 €

Fresas escabechadas con helado de leche
merengada
6,5 €

Sorbete de mandarina de Sicilia al cava
7 €

VINOS DULCES

PEDRO XIMÉNEZ 1927 (ALVEAR) 4,5 €

Pedro Ximénez
DO Montilla-Moriles

BARBEITO 5 YEARS MALVASÍA RSVA 4 €

Malvasía
DOP Madeira, Portugal

CHÂTEAU COUSTEAU, CADILLAC 4 €

Sémillon y sauvignon blanc
ACC Burdeos