La Botillería

CARTA DE ALÉRGENOS
ALLERGEN MENU

A PEDIR DE BOCA LITTLE BITES

Boquerón en vinagre del Cantábrico XL / *Cantabrian XL marinated anchovies in vinegar*

Anchoa "00" sobre tosta de pan rústico / *"00" Cantabrian anchovy on rustic toast*

Gilda extra con boquerón / *Extra gilda skewer with boquerón (white anchovy)*

Gilda con anchoa extra / *Gilda skewer with extra anchovy*

Gilda de alcachofa con matrimonio de anchoa y boquerón / *Artichoke gilda with anchovy and boquerón*

Gilda XL mixta (mejillón, matrimonio, encurtidos y mahón) / *XL mixed gilda skewer (mussels, anchovy and boquerón, pickles and Mahón cheese)*

PEQUEÑOS PLACERES LITTLE LUXURIES

Panceta ahumada en pan de mollete, con queso de cabra y cebolla caramelizada / *Smoked pork belly on a mollete bread, with goat's cheese and caramelized onion*

Calamares fritos en pan de mollete con pimiento verde y mayonesa de lima / *Fried squid on a mollete bread, with green pepper and lime mayonnaise*

Bruschetta marinera de anchoa "00" y ensaladilla cremosa / *Seafood bruschetta with "00" anchovy and creamy Spanish potatoes salad*

El Valenciano, bocadillo de presa ibérica con huevo frito y nuestra salsa / *El Valenciano: Iberian pork "presa" sandwich with fried egg and our signature sauce*

Patatas bravas baby crujientes con nuestra salsa de chipotle y polvo de tomate / *Crispy baby "patatas bravas" with our chipotle sauce and tomato powder*

Patatas fritas / *French fries*

DONDE TODO EMPIEZA WHERE ALL BEGINS

Jamón ibérico 100% bellota, cortado a cuchillo, con su pan de cristal y tomate rallado / *100% acorn-fed Iberian ham, hand-carved, served with cristal bread and grated tomato*

Aguacate y cogollo a la brasa con crema agria, salpicón vegetal, queso feta y pesto de cilantro / *Grilled avocado and lettuce hearts with sour cream, vegetable "salpicón", feta cheese and coriander pesto*

Ensalada de tomate ibériko, el mejor tomate de temporada, con ventresca de atún / *Seasonal tomato salad with bluefin tuna belly*

Tartar de atún Balfegó con huevo frito y crema de aguacate / *Balfegó bluefin tuna tartare with fried egg and avocado cream*

Ensaladilla rusa templada cremosa con láminas de ventresca de atún y pan de carasau / *Creamy warm Spanish potatoes salad topped with slices of tuna belly, served with carasau flatbread*

Lácteos *Dairy*	Gluten *Gluten*	Cacahuete *Peanut*	Huevo *Egg*	Frutos de cáscara *Peanut*	Soja *Soy*	Pescado *Fish*	Sésamo *Sesame*	Crustáceos *Crustaceans*	Sulfitos *Sulfites*	Mostaza *Mustard*	Apio *Celery*	Moluscos *Sellfish*	Altramuces *Lupines*

DONDE TODO EMPIEZA WHERE ALL BEGINS

Guacamole hecho al momento con gambas de cristal y jalapeño verde / *Freshly made guacamole with glass shrimps and green jalapeño*

Cazuela de callos tradicionales madrileños hechos en casa / *Traditional homemade Madrid-style tripe stew*

Croquetas de jamón ibérico con leche de oveja / *Iberian ham croquettes made with sheep's milk*

Croquetas cremosas de boletus y setas / *Mushroom and boletus creamy croquettes*

Flor de alcachofa confitada con carabinero, yema trufada y salsa romesco (también opción vegetariana) / *Confit artichoke flower with "carabinero" prawn, truffled egg yolk and romesco sauce (vegetarian option available)*

Calamar frito de potera entero con mayonesa casera de lima / *Whole line-caught squid fried, with homemade lime mayonnaise*

Pulpo a la gallega con patata, pimentón y toque de mojo canario / *Galician-style octopus with potatoes, paprika and a touch of Canarian mojo sauce*

Tortilla de patata tradicional o con queso de cabra y cebolla caramelizada / *Traditional Spanish potato omelette, or with goat's cheese and caramelized onion*

LOS QUE DEJAN HUELLA MEMORABLE DISHES

Taco de rodaballo a la parrilla con ensalada braseada /
Grilled turbot with grilled salad

Lubina frita crujiente a la inversa con teriyaki y pak choi (o a la parrilla) / *Crispy fried sea bass, finished with teriyaki sauce and pak choi (or grilled)*

Paella mixta de marisco con verdura y pollo (opción vegetariana disponible) / *Mixed paella with vegetables, seafood and chicken (vegetarian option available)*

Chuletón de rubia gallega 400 g con patatas fritas y pimientos de piquillo caramelizados /
400 g Galician Rubia beef rib steak, served with French fries and caramelized piquillo peppers

Jarrete de cordero lacado a la miel, sobre cremoso de batata y maíz / *Honey-glazed lamb shank on creamy sweet potato and corn purée*

Costilla de ternera confitada caramelizada, sobre arroz con setas y su socarrat / *Slow-cooked, caramelized beef rib on mushroom rice with a crispy socarrat crust*

Hamburguesa de cebón Angus, con queso Mahón, beicon, salsa Bull y patatas (opción vegetariana disponible) / *Angus beef burger with Mahón cheese, bacon, Bull sauce and fries (vegetarian option available)*

EL DULCE FINAL A SWEET ENDING

Pera confitada en miel de caña y menta con helado de turrón / *Confit pear in cane and mint syrup with "turrón" (Spanish nougat) ice cream*

Tarta de queso cremosa con Lotus / *Homemade creamy Lotus Biscoff cheesecake*

Yogurt en texturas con frutos rojos flameados / *Yoghurt in different textures with flambéed red berries*

Torrija del Alabardero con su cristal y helado de vainilla / *Alabardero-style torrija (Spanish-style French toast), served with crystallised sugar and vanilla ice cream*

Tartas caseras de nuestro obrador (pregunta por la del día) / *Homenade daily cakes (ask our staff)*

Lácteos *Dairy*	Gluten *Gluten*	Cacahuete *Peanut*	Huevo *Egg*	Frutos de cáscara *Peanut*	Soja *Soy*	Pescado *Fish*	Sésamo *Sesame*	Crustáceos *Crustaceans*	Sulfitos *Sulfites*	Mostaza *Mustard*	Apio *Celery*	Moluscos *Sellfish*	Altramuces *Lupines*