La Botillería

Carta
Menu

Grupo LEZAMA

A PEDIR DE BOCA — LITTLE BITES

Boquerón en vinagre del Cantábrico XL / *Cantabrian XL marinated anchovies in vinegar*		8€
Anchoa "00" sobre tosta de pan rústico / *"00" Cantabrian anchovy on rustic toast*		8€
Gilda extra con boquerón / *Extra gilda skewer with boquerón (white anchovy)*		3€
Gilda con anchoa extra / *Gilda skewer with extra anchovy*		3€
Gilda de alcachofa con matrimonio de anchoa y boquerón / *Artichoke gilda with anchovy and boquerón*		3,5€
Gilda XL mixta (mejillón, matrimonio, encurtidos y mahón) / *XL mixed gilda skewer (mussels, anchovy and boquerón, pickles and Mahón cheese)*		7€

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*		7,5€
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*		8,5€
Bruschetta marinera de anchoa "00" y ensaladilla cremosa / *Seafood bruschetta with "00" anchovy and creamy Spanish potatoes salad*		9,5€
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*		12,9€
Patatas bravas baby crujientes con nuestra salsa de chipotle y polvo de tomate / *Crispy baby "patatas bravas" with our chipotle sauce and tomato powder*		10,5€
Patatas fritas / *French fries*		4€

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*		28€
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*	½ - 8€	15€
Ensalada de tomate ibériko, el mejor tomate de temporada, con ventresca de atún / *Seasonal tomato salad with bluefin tuna belly*		18€
Tartar de atún Balfegó con huevo frito y crema de aguacate / *Balfegó bluefin tuna tartare with fried egg and avocado cream*		20€
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*	½ - 9€	16€
Guacamole hecho al momento con gambas de cristal y jalapeño verde / *Freshly made guacamole with glass shrimps and green jalapeño*	½ - 9€	16€
Cazuela de callos tradicionales madrileños hechos en casa / *Traditional homemade Madrid-style tripe stew*		20€

DONDE TODO EMPIEZA — WHERE ALL BEGINS

Croquetas de jamón ibérico con leche de oveja / *Iberian ham croquettes made with sheep's milk*	15€
Croquetas cremosas de boletus y setas / *Mushroom and boletus creamy croquettes*	15€
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)*	24€
Calamar frito de potera entero con mayonesa casera de lima / *Whole line-caught squid fried, with homemade lime mayonnaise*	21€
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*	24€
Tortilla de patata tradicional o con queso de cabra y cebolla caramelizada / *Traditional Spanish potato omelette, or with goat's cheese and caramelized onion*	16€

LOS QUE DEJAN HUELLA — MEMORABLE DISHES

Taco de rodaballo a la parrilla con ensalada braseada / *Grilled turbot with grilled salad*	25€
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)*	28€
Paella mixta de marisco con verdura y pollo (opción vegetariana disponible) / *Mixed paella with vegetables, seafood and chicken (vegetarian option available)*	25€/pp
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*	33€
Jarrete de cordero lacado a la miel, sobre cremoso de batata y maíz / *Honey-glazed lamb shank on creamy sweet potato and corn purée*	25€
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*	28€
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)*	25€
*Cesta de pan de masa madre y aperitivo de la casa / *Sourdough bread basket and house appetiser*	3€

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*	8€
Tarta de queso cremosa con Lotus / *Homemade creamy Lotus Biscoff cheesecake*	8€
Yogurt en texturas con frutos rojos flameados / *Yoghurt in different textures with flambéed red berries*	8€
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*	8€
Tartas caseras de nuestro obrador (pregunta por la del día) / *Homenade daily cakes (ask our staff)*	7€

Aquí se viene a comer bien y a estar a gusto.

Buen producto, platos para compartir y una barra que siempre tiene vida.

La Botillería.
Madrid servido en mesa:
un sitio donde todo converge.

This is a place to eat incredible and feel at home.

Great ingredients, dishes made for sharing, and a bar that's always full of life.

La Botillería.
Madrid, served at the table: a place where everything comes together.

botilleria.es botilleria@grupolezama.es 915 48 46 20