



CARTA



C/ PADILLA 54, MADRID

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 689245377

www.padilla54restaurante.es

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico acompañado de pan tostado y tomate	22€
Brandada de bacalao gratinada	14€
Sardina ahumada con salmorejo cordobés	3,80€ / u
Croquetas caseras (jamón o boletus)	12€
Torreznos de Soria	13€
Almitas de torrezno de Soria	13€
Alitas de pollo del corral con salsa teriyaki	12€
Alcachofa en flor confitada a la plancha con sal Maldón (Temporada)	4€/u
Huevos camperos rotos (jamón ibérico o boletus)	15€
Zamburiñas a la plancha con ajilimoje (6uds).....	22€



C/ PADILLA 54, MADRID

DE CUCHARA

Pochas guisadas con carabinero	16€
Salmorejo Cordobés con virutas de jamón ibérico y huevo duro	9€
Lasaña casera a la boloñesa	13€

ENSALADAS

Burrata con tartar de tomate al pesto y sal Maldón	15€
Tomate rosa con ventresca de atún en AOVE	16,50€
Pimientos asados al carbón con bacalao ahumado	16€
Tomate de temporada con bonito en escabeche casero...	17,50€
Ensalada verde con rulo de cabra y nueces	15,50€
Ensalada Mixta	10'50€

CARNES

Chuletón para 2 de vaca extra 60€

(Maduración min. 45 Días)

Entrecot de vaca rubia a la parrilla con patatas 25€

(Maduración min. 45 Días)

Solomillo de vaca extra a la brasa 23€

(Con patatas y pimientos del piquillo)

Steak-Tartar 21€

(Picado a cuchillo y preparado al momento a su gusto)

Chuletillas de cordero de lechal 24'50€

(A la brasa con patatas)

Canelón de pato y pera confitada 18€

(Con salteado de verduras con toque oriental)

Callos a la madrileña 15,50€

(Con morro y pata)

Codorniz estofada..... 17€

Carrilleras de cerdo ibérico..... 19€

(Guisadas al vino tinto)

Cachopo de jamón, piquillos y emmental..... 26€

(2 pax)

Hamburguesa de vaca vieja 15€

a) Lechuga, tomate, mostaza antigua, queso de cabra y cebolla caramelizada.

b) Almita de torrezno, huevo, cebolla frita y queso edam fundido.

PESCADOS

Sapito "Rape" de tripa negra 49€

(A la Parrilla con Salsa Bilbaína) (2px)

Lomo de salmón a la brasa 16€

(Con Salteado de Verduras)

Rodaja de bonito del norte en escabeche 16'50€

(Receta de la Abuela)

Lomo salvaje de bacalao de autor El Barquero..... 23€

Lomitos de bacalao rebozado..... 21€

(Con salsa tártara)

Chipirones a la Plancha 18€

(Con Ajili-Moje de cerveza y salteado de verduras)

Pulpo a la Brasa 23€

(Con aceite de pimentón)

Ventresca de bonito a la parrilla..... 36€

(2 pax)



¡CONSULTAR PESCADO DEL DÍA!

POSTRES

Hojaldre fino de manzana (Preparado al momento)	6,50€
Torrija de brioche (Recién frita)	6,50€
Tarta de queso (LA VIÑA)	6,80€
Tocinito de cielo acompañado de helado de queso	6,50€
Arroz con leche con costra de caramelo	6,20€
Fruta del tiempo	5€
Helados Variados	6€
Tarta de chocolate con mantequilla salada de Soria y helado de vainilla.....	7€
Cookie de chocolate blanco y frutos rojos recién horneada.....	7€