

CASA SALESAS

Signature Mixology

APÉRITIFS

Bloody Barrio aka "The Cure" Vodka Belvedere y preparado de tomate especial Salesas	14
Salesas Bellini. From Harry's to the Barrio Prosecco y puré de melocotón	14
Las Mimosas Vintage. Brunch O'Clock Espumoso con zumo de naranja recién exprimido	14
Barquillo HiFi, Salesas High-Frequency District Tequila 1800, vermú casero y bergamota	14
Almirante Spritz	14
Vermouth Salesas Rojo	10
Vermouth Salesas Blanco	10
Michelada Longoria	10
Don Pelayo Sangría	10
Sparkling Sangría Don Pelayo	14
Champagne Moët & Chandon Brut	18
Dry Martini - We like it dirty	14
Negroni Salesas	14

COCKTAILS

Casa Paloma, mi casa official drink Tequila 1800 con soda casera de pomelo	14
Smoky Margarita. Oaxaca's chilangazo Mezcal, fruta de la pasión, lima y sal	14
Braganza's Affair. A Royal love story that remains forever in the Barrio. Ron, Oporto, mango y togarashi	14
"El de los Artistas" Sour, Copyrights & Intellectual Property Sips. Pisco, zumo de piña ahumada, lima y rosa blanca	14
Laphroaig Old Fashioned - Upgrade it with Hibiki (+12€)	18
Prim Fizz	14
American Dream - Hollywood's sour	14
Chuecapolitan - Very cosmo	14
Margarita - Make it spicy	14
The Mules - Moscow, Jalisco or Oaxaca	14
The Espresso Martini	14
Carajillo Mexicano	14

Sharing is Caring

La gilda, la reina del barrio, con anchoa de Santoña	4
Jamón Cinco Jotas de bellota 100% Ibérico	28
Pan de cristal con tomate y AOVE Marqués de Griñón	4,5
Selección de quesos de nuestro vecino Petramora	16
Mejillones de la ría en escabeche ahumado	12
Anchoas de Santoña 00 en brioche de mantequilla ahumada (2 uds)	12
Suflecitos de queso Miraflores gratinados	12
Huevos Rotos de Cobardes y Gallinas con jamón ibérico. Homenaje a Lucio	21
Croquetas melosas de jamón Cinco Jotas (5 uds)	12
La tortilla. Jugosita y con cebolla, como debe ser	14
El vitello tonnato de TOTÓ, nuestro favorito de Madrid	18
Calamar frito "barrio style" con mayonesa de lima	16
La rusa, ensaladilla con ventresca y su espuma	12
Patatas bravas bravísimas	9

Eat your Greens

El salmorejo de Kami, el mejor del mundo	9
Burrata cremosa de la Puglia sobre gazpacho, tomate seco y pistachos	16
Ensalada de cogollos al estilo César con pechuga de pollo a baja temperatura y nuestra salsa Salesas	16
Ensalada de quinoa tabulé con aguacate y granada	14
Ensalada de kale con frutos rojos, nueces y crema ligera de yogur y lima	14
Puerro a baja temperatura	14
Flores de alcachofa a la parrilla con sal Maldón (2 uds)	12

*Pídelos también como acompañamiento a tus platos principales

FROM THE *Barrio* WITH *Love*

Uno de nuestros pilares es aportar y dar valor al barrio de Salesas, es por eso, que muchos de nuestros ingredientes se han comprado en negocios del barrio.

CASA SALESAS

No Pasta, No Party

El risotto de TATEL con base de sémola y trufa	22
Rigatoni al vodka como en Little Italy	18
Spaghetti cacio e pepe con yema de huevo campero <i>Añádele trufa rallada (+6€)</i>	16

Hands - On

Burger sliders de carne madurada con queso Comté (2 Uds)	18
Bikini trufado de queso fundido al estilo Beverly Hills <i>Añádele trufa rallada (+6€)</i>	12
El pepito, de ternera blanca con pimiento verde, un clásico	16

It's Showtime

GRILL

Pollo de corral a la brasa con tomillo	19
Ojo de bife argentino a la parrilla <i>(para 2 pax)</i>	19 p.p
Entraña de la Pampa marinada a la parrilla	22
Especiales. Pregunta por nuestros cortes fuera de carta	S.M.

& THRILL

Schnitzel vienés de ternera blanca	18
Presas ibéricas con ensalada de cebolla encurtida y hierbas	24
Catch of the day! Pescado seleccionado diariamente desde nuestras lonjas	S.M.

Best Buddies*

*Elige también de acompañamiento cualquier vegetal de "Eat your Greens"

Patatas fritas Brasserie - <i>Añádele trufa y parmesano (+6€)</i>	5	Puré de coliflor trufado	6
Pimientos del Padrón. Unos pican y otros...	6	Boniato a la brasa con crema de yogur y chile dulce	7

Happy Ending

La famosa tarta de queso de TATEL, campeona de Madrid	10	Ganache de chocolate blanco y yogur con fruta de la pasión	8
Fresas de temporada maceradas con crema chantilly	8	Tarta de chocolate con AOVE y sal Maldón	10
El Sándwich Salesas de croissant con helado de vainilla <i>Añádele Nutella (+2€)</i>	8	Natillas con galleta, hechas en <i>Casa</i>	7



Pan y aperitivo 3,5€

Carta de alérgenos disponible.

Se aplicará un 5% de suplemento en el servicio de terraza

IVA Incluido