



CASA DE CAMPO



EAT . DRINK . CELEBRATE

NATURALEZA.AGUA.LUZ

MADRID • PUERTO DE SANTAMARÍA
CÁDIZ • ROTA • TARIFA
www.grupocasaremigio.com

APERITIVO MEDITERRANEO

LOLEA



*Lolea
Spritz Floral*
0,75L

COPA **4€** BOTELLA **20€**



*Lolea
Spritz Citrus*
0,75L

COPA **4€** BOTELLA **20€**



Lolea Tinta Frizzante
0,75L

COPA **4€** BOTELLA **20€**

IVA INCLUIDO



facebook.com/sangrialolea



[@sangrialolea](https://twitter.com/sangrialolea)



[@sangrialolea](https://instagram.com/sangrialolea)

SUGERENCIAS PARA COMPARTIR SHARING SUGGESTIONS

PULPO A LA PARRILLA 🍷		22,90€
sobre revolcona al chipotle y aceite verde / <i>GRILLED OCTOPUS served with mashed potatoes, chipotle and a green oil dressing</i>		
PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA 🍷🍷		16,00€
con pesto rojo, sal maldon y aceite verde <i>GRILLED SEASONAL VEGETABLES with red pesto, flakes of salt and a green oil dressing</i>		
SARTÉN DE HUEVOS CON LANGOSTINOS AL AJILLO 🍷🍷		18,00€
Huevos camperos con langostinos y patatas / <i>EGG SKILLET WITH GARLIC SAUTÉED BIG PRAWN free range eggs with big prawns and chips</i>		
SARTÉN DE HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO 🍷		15,00€
Huevos camperos con jamón ibérico / <i>SKILLET MIX OF FRIED EGGS, CHIPS AND IBERIAN HAM free range eggs and Iberian ham</i>		
CORAZONES DE ALCACHOFA FRITA 🍷🍷🍷		16,00€
sobre pesto rojo, queso grana padano y aceite verde <i>FRIED ARTICHOKE HEARTS with red pesto, grana padano parmesan cheese and a green oil dressing</i>		
CROQUETAS DE CARABINEROS 🍷🍷🍷🍷🍷	(5 uds) 9,00€	(8 uds) 15,20€
<i>SCARLET SHRIMP CROQUETTES</i>		
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 🍷🍷🍷	(5 uds) 8,00€	(8 uds) 13,60€
<i>IBERIAN HAM CROQUETTES</i>		
TORTILLA DE PATATAS 🍷		13,50€
hecha al momento con o sin cebolla / <i>SPANISH POTATO OMELETTE prepared when ordered, with or without onion</i>		
CHORIZO CRIOLLO CAMPERO picante y tierno, con patatas y chimichurri		12,00€
<i>FREE RANGE CREOLE CHORIZO tender spicy pork and beef sausage, with chips and chimichurri sauce</i>		
RABAS A LA ANDALUZA 🍷🍷🍷🍷	(media) 10,00€	(ración) 18,00€
con bouquet de ensalada / <i>LIGHTLY FRIED BREADED PIECES OF SQUID (Andalusian style) with a mixed-leaf salad</i>		
CAZÓN EN ADOBO COMO EN LA BAHÍA DE CÁDIZ con bouquet de ensalada	(media) 8,00€	(ración) 15,00€
<i>MARINATED DOGFISH PIECES - a typical dish from Cádiz</i>		

NUESTRAS ENSALADAS / HOUSE SALADS

ENSALADA LAGO 🍷🍷🍷		15,00€
con gorgonzola, nueces, membrillo, canónigos, rúcula, dátiles y frambuesas <i>"LAGO" SALAD with gorgonzola cheese, walnuts, quince, lamb's lettuce, rocket salad, dates and raspberries</i>		
ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE 🍷🍷🍷🍷		15,00€
con tomates cherry, parmesano, lechugas, cebolla frita y salsa de mostaza, miel y pepinillos <i>CRISPY CHICKEN SALAD with cherry tomatoes, parmesan cheese, mixed-leaf lettuce, fried onion, and a mustard, honey and gherkin sauce</i>		
ENSALADA DE LANGOSTINOS Y TARTAR DE PAPAYA 🍷🍷		15,00€
con aguacate, tomate, mix de lechugas y vinagreta <i>BIG PRAWN SALAD AND PAPAYA TARTAR with avocado, tomatoes, mixed-leaf lettuce and vinaigrette</i>		
ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN 🍷🍷		15,00€
cebolla roja y piparras <i>SEASONAL TOMATO SALAD WITH TUNA, red onion and chilli peppers</i>		
NUESTRA ENSALADILLA RUSA 🍷🍷🍷		12,90€
con ventresca de atún <i>COLD POTATO, VEGETABLE AND MAYONNAISE salad with tuna</i>		
BURRATA ITALIANA		16,00€
con perlas de trufa y tomate braseado 🍷 <i>ITALIAN BURRATA SALAD with little truffle pearls and grilled tomato</i>		
SALMOREJO CORDOBÉS 🍷🍷🍷🍷		9,00€
con sal de jamón ibérico y huevo <i>SALMOREJO (thick, chilled tomato soup from Córdoba) with crispy ham and egg</i>		

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

NUESTROS ARROCES OUR SPECIAL RICE DISHES

ARROCES SECOS / "DRY" RICE DISHES

ARROZ NEGRO     (por persona, mínimo 2) 20,00€
Con chipirones, calamares, langostinos y alioli / **BLACK RICE (squid ink sauce) with cuttlefish, big prawns, squid and garlic mayonnaise**

ARROCES CALDOSOS / "BROTHY" RICE DISHES

ARROZ MARINERO     (por persona) 20,00€
Con langostinos, calamares y mejillones
SEAFOOD RICE with big prawns, squid rings and mussels

ARROZ CON BOGAVANTE     (por persona, mínimo 2) 25,00€
Con sofrito marinero y fumet de pescado
RICE WITH LOBSTER with seafood sauce and fumet

ARROCES MELOSOS / RISOTTOS

RISOTTO DE BOLETUS   (por persona) 17,50€
Con parmesano y aceite de trufa
BOLETUS RISOTTO with Parmesan cheese and truffle oil

NUESTRAS PASTAS / OUR PASTA DISHES

PASTA A LA BOLONESA Boloñesa de carne de ternera casera    12,90€
con toque de especias de la Provenza / **PASTA BOLOGNESE a home-made minced beef and tomato sauce with herbes de Provence**

FIOCCHI FORMAGGIO NOCI E PERE Pasta fresca   17,50€
rellena de pera con salsa de queso gorgonzola, nueces y tomate seco
FIOCCHI FORMAGGIO NOCI E PERE fresh pasta filled with gorgonzola, walnut and dried tomato

CANELÓN RELLENO DE RABO DE TORO     18,00€
Guiso de rabo de toro envuelto en pasta fresca sobre puré de boniato
AN OX-TAIL STUFFED CANNELONI. Fresh pasta stuffed with ox-tail stew, served with a sweet potato puré

NUESTRAS CARNES / OUR MEAT

CHULETÓN DE VACA MADURADA DE 1,200Kg 65,00€
con pimientos del Padrón y patatas fritas / **MATURED T-BONE COW STEAK (1.2 kg) with "Padrón" peppers and chips**

ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA 300g 24,50€
con pimientos del Padrón y patatas fritas dipper / **RIB-EYE STEAK FROM GALICIA 300 gr with grilled "Padrón" peppers and "dipper" chips**

ABANICO DE CERDO IBÉRICO AL CARBÓN con chimichurri, 22,00€
pimientos del Padrón y patatas dipper / **FANNED OUT IBERIAN PORK with "chimichurri" sauce, "Padrón" peppers and "dipper" chips**

MELOSO DE RUBIA GALLEGA A BAJA TEMPERATURA    22,00€
sobre puré de patatas con salsa de sus jugos y tres vinos con un toque de chocolate / **BLONDE GALICIAN BEEF COOKED AT LOW TEMPERATURES with mashed potatoes and a three wine gravy with a touch of chocolate**

POLLO AL CURRY ROJO     15,50€
con arroz basmati / **GREEN CURRY CHICKEN with basmati rice**







HAMBURGUESA VEGANA    14,50€
con tomate, lechugas, cebolla y pepinillos, y patatas dipper
VEGAN BURGER with tomato, lettuce, onion gherkins, and "dipper" chips

HAMBURGUESA DE TERNERA GALLEGA      14,50€
con queso fundido, lechugas, cebolla, tomate natural y nuestra salsa de bacon crujiente, con patatas dipper / **GALICIAN BEEF BURGER with melted cheese, mixed-leaf lettuce, onion, tomato and a crispy bacon sauce, with "dipper" chips**

HAMBURGUESA DE TERNERA DE ÁVILA jamón ibérico,      15,00€
queso manchego, cebolla caramelizada, lechuga y patatas dipper
ÁVILA BEEF BURGER with Iberian ham, manchego cheese, caramelised onion, lettuce and "dipper" chips

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

NUESTROS PESCADOS / OUR FISH

CAZUELA DE RODABALLO A LA VASCA   	24,50€
sobre patatas panaderas y almejas <i>BASQUE-STYLE TURBOT casserole with oven-baked potatoes and clams</i>	
LOMO DE BACALAO A LA PROVENZAL   	23,50€
sobre cama de pisto y romero <i>COD FISH PROVENÇAL with fried vegetables and rosemary</i>	
CHIPIRÓN BRASEADO A LA SIDRA 	18,00€
con cebolla caramelizada <i>GRILLED CUTTLEFISH WITH CIDER with caramelised onion</i>	

POSTRES / DESSERTS

TARTA MUERTE POR CHOCOLATE   	6,00€
Tarta de intenso chocolate, bizcocho de cacao con suave crema de cacao y chips crujientes de cacao puro <i>DEATH BY CHOCOLATE CAKE chocolate cake with intense cocoa sponge, smooth cocoa cream and crispy pure cocoa flakes</i>	
TARTA DE QUESO GOURMET CON HELADO     	6,00€
Cremosa tarta de queso horneada, receta tradicional vasca, con nata, huevo y queso fresco, y cremoso helado <i>GOURMET CHEESECAKE WITH ICE CREAM creamy baked Basque cheesecake with cream, eggs and cream cheese, and creamy ice cream</i>	
TORRIJA CAMELIZADA CON HELADO      	6,00€
Brioche empapado en leche y canela, tostada con azúcar y yema pastelera, acompañado de helado <i>SPANISH "FRENCH" TOAST brioche bread soaked in milk cinnamon, toasted with sugar and confectioner's custard, served with creamy ice cream</i>	
TARTA MILKYBAR   	6,00€
Capas de bizcocho de vainilla, crema de queso y crema Milkybar, bañada en crema <i>MILKYBAR CAKE layers of sponge vanilla cake, cheese cream and Milkybar cream, covered in cream</i>	
TARTA COOKIES & CREAM CON OREO    	6,00€
Bizcochos de chocolate y trozos de galleta Oreo, frosting de Oreo y una capa de chocolate <i>COOKIES AND CREAM OREO CAKE chocolate spongy cake with pieces of Oreo cookies, Oreo frosting and chocolate coating</i>	
HELADO LA TENTAZIONE CAFFE   	6,00€
Helado de café y crema con salsa de café y granos de chocolate <i>"LA TENTAZIONE" CAFFE ICE CREAM COFFEE Coffee and cream ice cream with a coffee sauce and cocoa beans</i>	
HELADO LA TENTAZIONE TIRAMISU   	6,00€
helado de mascarpone con bizcocho, café, nata y polvo de cacao <i>"LA TENTAZIONE" TIRAMISU ICE CREAM MASCARPONE Mascarpone ice cream with cake, coffee, cream and cocoa powder</i>	
HELADO LA TENTAZIONE LIMONCELLO   	6,00€
<i>"LA TENTAZIONE" LIMONCELLO ICE CREAM</i>	
SORBETE DE MANDARINA Y VODKA	5,50€
<i>TANGERINE SORBET WITH VODKA</i>	
SORBETE DE MANGO Y RON	5,50€
<i>MANGO AND RUM SORBET</i>	

CESTA DE PAN

3,00€



TODOS NUESTROS PLATOS PODRÍAN CONTENER TRAZAS
IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

BEBIDAS / DRINKS

MAHOU CLÁSICA 33CL.	3,50€
MAHOU CLÁSICA 50CL.	5,50€
MAHOU SIN 33CL.	3,50€
MAHOU SIN 50CL.	5,50€
MAHOU CINCO ESTRELLAS RADLER 33CL.	3,75€
MAHOU CINCO ESTRELLAS RADLER 50CL.	6,00€
SARANGO TINTO DE VERANO LIMÓN	4,00€
BOTELLA MAHOU CINCO ESTRELLAS 33CL.	4,00€
BOTELLA MAHOU CINCO ESTRELLAS SIN GLUTEN 33CL.	4,00€
BOTELLA MAHOU CINCO ESTRELLAS SESSION IPA 33CL.	4,00€
BOTELLA MAHOU BARRICA ORIGINAL 33CL.	4,00€
BOTELLA MAHOU 0,0 TOSTADA 33CL.	4,00€
BOTELLA MAHOU RESERVA 33CL.	4,00€
BOTELLA MAHOU SIN FILTRAR 33CL.	4,00€
BOTELLA MAHOU MAESTRA 33CL.	4,00€
BOTELLA ALHAMBRA RESERVA 1925 33CL.	4,00€
BOTELLA LA SALVE AUTÉNTICA 33CL.	4,00€
BOTELLA FOUNDERS PORTER 35,5CL.	5,00€
BOTELLA CORONA 35,5CL.	4,00€
BOTELLA BUDWEISER 33CL.	4,00€
BOTELLA FRANZISKANER WEISSBIER NATURTRÜB 50CL.	6,00€
TINTO DE VERANO	4,00€
Puedes pedir tu tinto de verano con limón o gaseosa.	
VERMUT	4,00€
AGUA MINERAL	2,50€
AGUA CON GAS	3,00€
ZUMO DE PIÑA, MELOCOTÓN O TOMATE	3,25€
REFRESCOS	3,25€
AQUARIUS / FUZE TEA SABORES (Limón, maracuyá y sin azúcar)	3,50€
LICORES	4,50€
COMBINADO (SOLICITAR CARTA)	8,00€
COMBINADO PREMIUM (SOLICITAR CARTA)	10,00€ - 12,00€ - 14,00€
CÓCTELES CLÁSICOS (SOLICITAR CARTA)	8,00€ - 10,00€
CÓCTELES SIN ALCOHOL (SOLICITAR CARTA)	8,00€

MENÚ INFANTIL / CHILDREN'S MENU

PRIMEROS / STARTERS

(a elegir uno) (choose one)

- ARROZ BLANCO CON TOMATE Y SALCHICHAS
Boiled white rice with tomato sauce and sausages
- PASTA BOLOGNESE
Pasta Bolognese
- CROQUETAS DE JAMÓN
Ham croquettes

SEGUNDOS / MAIN COURSES

(a elegir uno) (choose one)

- FINGERS CON PATATAS
Fingers with chips
- HAMBURGUESA CON QUESO
Cheese Burger
- NUGGETS DE POLLO
Chicken nuggets

+ BEBIDA Y POSTRE A ELEGIR **12,50€**
+ A DRINK AND A DESSERT OF YOUR CHOICE

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

VINO Y CAVA

Vinos Tintos

Copa Botella

DO Ribera del Duero



Cruz de Alba Roble 3,75 20,00



Cruz de Alba Crianza 26,00

DO Rioja



Ramón Bilbao Crianza 3,75 20,00



Ramón Bilbao Ed. Limitada 24,00



Ramón Bilbao Garnacha 24,00



Ramón Bilbao Reserva 26,00



Ramón Bilbao Viñedos de Altura 26,00

Vinos Rosados

Copa Botella

DO Rioja



Ramón Bilbao Rosado 3,75 20,00



Lalomba 30,00

Vinos Blancos

Copa Botella

DO Rueda



Ramón Bilbao Verdejo 3,75 20,00



Ramón Bilbao Early Harvest 22,00

DO Rías Baixas



Conde de Albarei 4,00 22,00



Mar de Frades 28,00

DO Godello



Viñaredo 4,00 22,00

DO Cava

Copa Botella



Juvé & Camps Essential Púrpura 4,00 22,00



Juvé & Camps Reserva de la familia 24,00



Juvé & Camps Essential Pinot Noir 4,00 22,00

EL VIAJE COMIENZA AQUÍ



www.bodegasramonbilbao.es



EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

DESDE



1924

IVA INCLUIDO

RAMÓN BILBAO





GRUPO CASA

REMIGIO

COMIDA | NATURALEZA | LUZ

Pº EMBARCADERO, 16 - 28011 MADRID

TEL. RESERVAS: 615 892 864

WWW.CAFEDELLAGOMADRID.COM

WWW.GRUPOCASAREMIGIO.COM

 [CAFEDELLAGOMADRID](https://www.instagram.com/CAFEDELLAGOMADRID)