

ENTRANTES

ENTRANTES FRIOS

Salmorejo (1, 10)	6.00
Ensaladilla rusa casera (1, 6, 10)	12.00
Jamón ibérico de bellota	27.00
Anchoas del Cantábrico (6)	9.50
Boquerones en vinagre (12und) (6)	9.00
Micuit de foie de pato casero y licuado de membrillo (1,10,12)	18.00

ENTRANTES TEMPLADOS/CALIENTES

Croquetas de jamón (8und) (1,10,12)	9.50
Croquetas de cabrales con compota de manzana (8und) (1)	10.50

Chistorra de Arbizu con patatas paja	9.50
Chorizo a la Sidra (8)	9.50
Gambas rojas de Levante a la plancha (12 und. 220gr) (11)	19.50
Crujientes brandada de bacalao y salsa piquillo (8ud) (1,6,10)	14.00
Ferrero Roché de Morcilla (10)	9.50
Mini arepas de pollo chipotle y toque de lima (8und) (12)	15.00
Barras Bravas o Bravísimas (12)	12.00
Pan Bao Ranchero (2und) (1)	9.00
Tiras de Pollo miel y mostaza (1, 10)	11.50

ENSALADAS / ARROCES / PASTAS / HUEVOS

DE LA HUERTA

Wok de verduras (3, 13)	13.00
Alcachofas caramelizadas en flor con jamón	11.00
Habitas Baby confitadas con toque de ajo y cecina	12.50
Tomate rosa, ventresca cebolla morada y aceite aliño (6)	13.50
De queso de cabra caramelizado tomete confitado y vinagreta de piña (8,12)	10.50
Ensalada de Helado de tomate rosa con berros, tomete Cherry, anchoas y queso oveja (6, 12)	14.00
Burrata de Búfala sobre tartar vegetal y fondo de salmorejo (1, 12)	12.00

ARROCES Y PASTAS

Arroz meloso con Boletus y Foie (12)	17.50
Lingüini Fruti di mare (1, 7, 10)	13.50

HUEVOS

Tortilla de Betanzos y sus pimientos de Padrón (10)	9.50
Huevos rotos con Jamón Ibérico (10)	9.50
Huevos Rotos Trufados (10)	9.50

PESCADOS / CARNES / MENÚS

PESCADOS

Mero a la sidra con su guarnición (6, 8)	23.00
Chiripones Mediterránea Con verduritas de temporada (6 und) (7)	18.00
Ceviche de Corvina (6) Boniato y salsa de Ají	19.00

CARNES

Rollitos de Cachopo a nuestra manera (4 und) (1, 10, 12)	19.00
Magret de pato con salsa de naranja y cremoso de zanahoria (10)	19.00
Entrecot (Trinchado) con fritas y pimientos de Padrón	19.00
Mil Hojas de Rabo de toro vuelta al ruedo (1, 8, 10, 12)	19.00
Burger Marboré (220 gr carne vacuno 100%, bacon, lechuga, tomate, patatas fritas...) (1, 12)	15.00
Solomillos de vaca en dados en salsa sobre cama de gnocchi y setas (1, 10)	19.00

MENÚ ARROCERO

29.00 (p.p)

Croquetas caseras de jamón (3und) (1, 10, 12)
Gambones plancha con sal gruesa (3und) (11)
Arroz caldoso marinero con bogavante (11)
Postre a elegir de nuestra carta
1 bebida+ servicio de pan incluido

COCIDO COMPLETO

24.00 (p.p)

(de octubre a abril)
Sopa de cocido (1, 10 (trazas))
Garbanzos de pedrosillano y verdura
Carnes (Jarrete, morcilla,...)
Postre a elegir de nuestra carta
1 bebida+ servicio de pan incluido

Precios en euros. IVA incluido

POSTRES

Tarta de queso (10, 12)	6.00	Tarta de Santiago (2, 10)	6.00
Torrija Marboré (1)	6.00	Banoffee Helado (10)	6.00
Tarta de cuajada casera (1, 2, 3)	6.00	Sorbete de mojito (8)	5.00
Cookie de chocolate caliente helado de vainilla y duo de chocolates (1, 2, 3)	6.00	Helados (2 bolas) (12)	5.00
Soufflé casero de chocolate (1, 2, 3)	6.00	Fruta de temporada	3.50

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
GLUTEN	FRUTOS SECOS	SOJA	APIO	CACAHUETES	PESCADO	MOLUSCOS	SULFITOS	MOSTAZA	HUEVO	CRUSTÁCEOS	LECHE	SÉSAMO

ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGICOS. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de los siguientes alérgicos (reglamento UE 1169/2011): gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.

SÍGUENOS EN REDES:

WWW.MARBOREMADRID.COM



MARBORETORRELODONES



MARBOREMADRID

BODEGA

TINTO

Ribera del Duero	
Apnea 4m	18.00
Cantabros Roble	19.00
La Planta Roble	21.00
Cantamañanas	19.00
De Chiripa (Autor) 12m	26.00
Cepa 21 Emilio Moro (Autor) 18m	29.50

Madrid

M de Monroy 3m	19.00
----------------	-------

Toro

24 Mozas Roble	21.50
----------------	-------

Priorato

Camins del priorat (Autor) 6m	33.00
-------------------------------	-------

Bierzo

Pittacum Crianza 6m	22.00
---------------------	-------

Alicante

Bala Perdida Roble 4m	18.00
-----------------------	-------

Somontano

12 Lunas (Autor) 9m	22.00
---------------------	-------

Utiel

Vividor 4m	24.00
------------	-------

Rioja

Navajas Joven	17.00
Sierra Cantabria Selección	19.50
Ugalde Cr	19.00
La Tarara Cr	21.50
Capitán Fanegas (AUTOR) 14m	24.00
Lindes de Remelluri Roble	28.00
Remelluri Rv	32.50
Predicador (autor) 15m	36.50

BLANCO

Rueda

Descomunal	16.00
José Pariente Verdejo	22.00

Rías Baixas

Xiradella	19.50
Bouza Do Rei	21.50

Rioja

Muga Ferm Barrica	23.50
-------------------	-------

Rosado

Pago de Vicario Pettit Verdot	18.00
-------------------------------	-------

Espumosos

Molina Cánovas Eco (Jumilla)	18.00
Alsina Gran Reserva Sello	23.00
Benjamín 1551	5.50

Precios en euros. IVA incluido