



EL VENTANAL  
restaurante

## PARA COMENZAR

---

<b>ENSALADA CON POLLO DE CORRAL</b>	7,00 €
Con parmesano y crujiente de bacon estilo César.	
<b>CREMA DE CALABAZA ASADA</b>	8,00 €
Con burratina de búfala y brotes tiernos.	
<b>RAGÚ DE PERRETXICO AL OPORTO</b>	8,20 €
Con panceta ahumada y huevo a baja temperatura.	

## MADRID CASTIZO

---

<b>NUESTRAS BABY BRAVAS</b>	6,00 €
Con curry rojo y alioli tradicional.	
<b>CROQUETAS CASERAS DE COCIDO</b>	8,00 €
Con hummus de garbanzo.	
<b>CROQUETAS DE CALAMAR</b>	8,00 €
Con alioli suave de yuzu.	
<b>TOMATE ROSA DE BARBASTRO</b>	8,00 €
Con ventresca de atún y piparras.	
<b>SOLDADITOS DE PAVÍA</b>	8,50 €
En tempura con alioli kimchi.	
<b>ALBÓNDIGAS DE POLLO DE CORRAL</b>	12,00 €
Con salsa de boletus y crujiente de tubérculos.	

## QUESOS Y EMBUTIDO

---

<b>QUESOS DE MADRID</b>	15,00 €
<b>TABLA VARIADA</b>	16,00 €
Chorizo, lomo y jamón con tostas de pan con tomate.	
<b>JAMÓN IBÉRICO DE CEBO MÁS DE 30 MESES 50%</b>	18,00 €
Con tostas de pan con tomate.	

## BRASAS DE MADRID

---

<b>RABO DE TORO</b>	16,00 €
Cocinado a baja temperatura en salsa de vino tinto, con patatas baby.	
<b>LOMO DE VACA MADURADO 30 DÍAS</b>	20,00 €
Con patata panadera y piquillos.	
<b>CORDERO A LA BRASA</b>	22,00 €
Paletilla de cordero confitada al romero o chuleta. Con patata panadera, piquillos y ensalada.	

## LA LONJA

---

<b>SALMÓN A BAJA TEMPERATURA</b>	18,00 €
Sobre crema fina de hongos y brotes de alfalfa.	
<b>CALAMAR RAYADO</b>	18,00 €
Con verdura mediterránea salteada y su tinta.	
<b>PULPO BRASEADO</b>	20,00 €
Con Parmentier de pimentón con sofrito de ibérico y sal negra.	

## POSTRES

---

<b>ARROZ CON LECHE</b>	6,00 €
Con espuma de violeta y canela.	
<b>DUO DE CHOCOLATES</b>	6,00 €
Con crumble de galleta.	
<b>LECHE CON GALLETAS</b>	6,00 €
Crema de leche aromatizada con vainilla, espuma de tofe y helado de galletas.	

## TO START

---

<b>FREE RANGE CHICKEN SALAD</b>	€ 7.00
With Parmesan and Caesar style crunchy bacon.	
<b>ROASTED PUMPKIN SOUP</b>	€ 8.00
with buffalo burrata and tender shoots.	
<b>ST. GEORGE'S MUSHROOMS RAGOUT WITH PORT WINE SAUCE</b>	€ 8.20
With smoked bacon and slow cooked egg.	

## TYPICAL DISHES OF MADRID

---

<b>OUR BABY BRAVAS</b>	€ 6.00
With red curry and traditional aioli sauce.	
<b>HOMEMADE STEW CROQUETTES</b>	€ 8.00
With chickpea hummus.	
<b>SQUID CROQUETTES</b>	€ 8.00
With soft yuzu aioli sauce.	
<b>BARBASTRO PINK TOMATO</b>	€ 8.00
With tuna belly and Ibarra chilli peppers.	
<b>PAVÍA SOLDIERS</b>	€ 8.50
Battered cod fish with kimchi aioli sauce.	
<b>FREE RANGE CHICKEN MEATBALLS</b>	€ 12.00
With boletus sauce and crispy tubers.	

## CHEESES & COLD CUTS

---

<b>CHEESES FROM MADRID</b>	€ 15.00
<b>ASSORTED COLD CUTS BOARD</b>	€ 16.00
Chorizo, cured loin and cured ham with toasts and tomato spread.	
<b>CEBO IBERIAN CURED HAM MORE THAN 30 MONTHS, 50 %</b>	€ 18.00
With toasts and tomato spread.	

## GRILL FROM MADRID

---

<b>OXTAIL STEW</b>	€ 16.00
Cooked at low temperature in red wine sauce	
<b>30 DAYS DRY-AGED BEEF LOIN</b>	€ 20.00
With sliced potatoes and piquillo peppers. with baby potatoes.	
<b>GRILLED LAMB</b>	€ 22.00
Lamb shoulder confit with rosemary or lamb chop. With sliced potatoes, piquillo peppers and salad.	

## FROM THE FISH MARKET

---

<b>SLOW COOKED SALMON</b>	€ 18.00
on a fine mushrooms soup and alfalfa sprouts.	
<b>STRIPED PYJAMA SQUID</b>	€ 18.00
With sautéed Mediterranean vegetables and their ink.	
<b>ROAST OCTOPUS</b>	€ 20.00
With paprika parmentier, fried Iberian pork and kala namak.	

## DESSERTS

---

<b>RICE PUDDING</b>	€ 6.00
With violet and cinnamon foam.	
<b>CHOCOLATE DUO</b>	€ 6.00
With biscuit crumble.	
<b>MILK WITH BISCUIT</b>	€ 6.00
Vanilla milk cream with toffee foam and biscuit ice-cream.	



**EL VENTANAL**  
restaurante

**HOTEL EUROSTARS MONTE REAL \*\*\*\***

Calle de Arroyofresno, 17 - 28035 Madrid

91 736 52 73

[reservas@eurostarsmontereal.com](mailto:reservas@eurostarsmontereal.com)

[www.restauranteelventanal.com](http://www.restauranteelventanal.com)