

TROTAMUNDOS

FOOD OF  THE WORLD

Desde los sabores más castizos hasta los más exóticos de la cocina oriental,
bajo la batuta de **Javier Mora** y su equipo.

**¡VEN A PROBAR NUESTRO
DELICIOSO BRUNCH!**

Cada domingo en Sép7ima Restaurant
De 13.30 a 15.30

45€

precio por persona

.

**¿BUSCAS ESPACIOS PARA
EVENTOS EN MADRID?**

Only YOU Hotel Atocha, cuenta con espacios para grupos
de hasta 180 personas.

.

TAKE AWAY!

La mayoría de nuestros platos listos
para llevar.

.

I'M ONLY IN IT FOR THE PARKING

Contamos con un parking en el mismo edificio.

.

RESERVAS ON-LINE


onlyyouhotels.com


De aquí y de allá

Croquetas de: jamón/setas y trufa/puerro y gambas (6 unds.) <i>Croquetes: iberian ham/ mushrooms and truffle/leek and prawns (6uds.)</i>	11.00€
Crema de calabaza con foie mi cuit y trufa <i>Pumpkin cream soup with foie mi-cuit and truffle</i>	10.00€
Rusa cabreada con ventresca y espuma de jalapeño <i>Spicy russian salad with tuna belly and jalapeno foam</i>	12.00€
Aguacate amazu, anguila ahumada y pico de gallo <i>Amazu avocado, smooked eel and pico de gallo</i>	14.00€
Ensalada César y pollo crunchy <i>Caesar salad with crispy chicken</i>	12.00€
Ragout de setas, huevo 63º <i>Mushroom ragout with low temperature egg</i>	12.00€
Alitas teriyaki y encurtido japonés <i>Teriyaki chicken wings and pickling japanese</i>	12.00€
Tomates semi-secos y anchoa doble cero <i>Semi dry tomatoes and doble zero anchovies</i>	12.00€
Calabaza asada caramelizada con jang y helado de queso de cabra <i>Caramelized roasted pumpkin with jang and goat cheese ice cream</i>	14.00€
Jamón ibérico de bellota con tostas y tomate rallado <i>Iberian ham with toasts and grated tomato</i>	26.00€

Gourmet

Raviolacci de burrata y boletus
con salsa gorgonzola o de trufa
*Burrata & boletus raviolacci
with gorgonzola or truffle sauce* 18.00€

 Remolacha asada, rábano picante y kikos
Roasted beet with spicy radish & fried corn 14.00€

 Gyozas, caldo gochu, salicornia y codium
Gyozas, gochu soup, salicornia & codium 14.00€

Gambones tikka massala
Tikka massala prawns 18.00€

Rape, gazpachuelo y wasabi
Snuff fish with fish stock & wasabi 22.00€

Albóndigas de gambón y vieira, ajillo de rape
y puré de apio
*Shrimp and scallop balls, monkfish garlic
and celery puree* 21.00€

Carrillera ibérica y puré de remolacha
Iberian cheek meat with beet puree 17.00€

Entrecot, piquillo caramelizado y mojo
*Entrecote with caramelized piquillo pepper
& canarian mojo* 21.00€

Costilla 24h estilo coreano
Korean style rib veal 18.00€

Hamburguesa wagyu estilo neoyorkino *Best seller* 18.00€
New York style wagyu Burger

 Vegetariano Vegetarian

Desde Asia

DISPONIBLE DE MARTES A SÁBADO 19:00- 23:00
AVAILABLE FROM TUESDAY TO SATURDAY

Ostras/ oysters:

Amélie Sélection Fine de Claire N°2 o 3.90€/
Amélie Sélection Fine de Claire N°2 aliñada 21.00€/ 6 unds.

Sushi tako: salmón y aguacate o atún picante, kimchi, 10.00€
tobiko y cebolleta (2 unds.)

*Sushi tako: salmon and avocado or spicy tuna, kimchi,
tobiko and spring onion*

Tartar del día 14.00€

Tartar of the day

Niguri de salmón flambeado con lima y mayonesa 7.00€
kimchi, de atún o lubina con mojo canario (2 unds.)

*Flambéed niguri salmon with lime and kimchi
mayonnaise, tuna or seabass with canarian mojo sauce*

Maki de atún, salmón (8 unds.) o Street tartar (6 unds.) 9.00€

Tuna, salmon or Street tartar maki

Variado: 24.00€

Maki de atún/ *tuna maki (8 unds.)* o
Maki de salmón/ *salmon maki (8 unds.)*+
Street tartar (4 unds.)+ Niguri (4 unds.)

Menü degustación

MESAS COMPLETAS · MÍNIMO 2 PERSONAS FULL TABLES · MINIMUM 2 PEOPLE

Jamón ibérico de bellota con tostas y tomate rallado
Iberian ham with toasts & grated tomato

*Calabaza asada caramelizada con jang y
helado de queso de cabra*
*Caramelized roasted pumpkin with jang
and goat cheese ice cream*

...

*Albóndigas de gambón y vieira, ajillo de rape
y puré de apio*
*Shrimp and scallop balls, monkfish garlic
and celery puree*

...

Carrillera ibérica y puré de remolacha
Iberian veal cheek with beet puree

...

Torrija brioche" con helado de galleta Lotus
"Torrija brioche" with Lotus cookie ice cream

Con maridaje de vinos	
49€	69€
(Precio por persona, IVA incl.)	

Postres

"Torrija brioche" con helado de galleta Lotus <i>"Torrija brioche" with Lotus cookie ice cream</i>	7.00€
Chocolate con plátano asado y fruta de la pasión <i>Chocolate with roasted banana</i> (Sin gluten/lactosa <i>Gluten/lactose free</i>)	7.00€
Milhojas de té matcha <i>Matcha tea millefeuille</i>	7.00€
Brownie de chocolate y helado de Baileys <i>Chocolate brownie and Baileys irish ice cream</i>	7.00€
Helados artesanos. (Preguntar por sabores) <i>Handmade ice-creams. (Ask for flavours)</i>	7.00€
Cheesecake al estilo neoyorkino <i>New York cheesecake</i>	7.00€

All day bites

Crema de calabaza con foie mi-cuit y trufa <i>Pumpkin cream soup with foie mi-cuit & truffle</i>	10.00€
Ensalada César con pollo crunchy <i>Caesar salad with crispy chicken</i>	12.00€
Rusa cabreada con ventresca y espuma de jalapeño <i>Spicy russian salad with tuna belly & jalapeno foam</i>	12.00€
Croquetas de gamba (6 ud.) <i>Prawns croquettes</i>	12.00€
Hamburguesa wagyu estilo neoyorkino <i>New York style wagyu burger</i>	18.00€
Briekini: sándwich de jamón york y queso brie <i>Briekini: ham & brie cheese sandwich</i>	14.00€
Sandwich de jamón ibérico, mozzarella y trufa <i>Iberian ham, mozzarella & truffle sandwich</i>	14.00€
Chapata de pulled pork con tomate asado y mozzarella <i>"Chapata" bread with pulled pork, roasted tomato & mozzarella</i>	14.00€
Jamón Ibérico de bellota con tostas y tomate rallado <i>Iberian ham with toasts & grated tomato</i>	26.00€
Cheesecake al estilo neoyorkino <i>New York cheesecake</i>	7.00€
Tarta de zanahoria <i>Carrot cake</i>	7.00€
