

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

Fast train ticket

Selección de platos disponibles casi todo el día

Crema de boniato asado con carabineros al ajillo y guacamole de tobiko <i>Roasted sweet potato cream with garlic prawns and tobiko guacamole</i>	12.50€
Ensaladilla rusa con tartar de atún rojo <i>Cold potatoes "russian" salad with red tuna tartar</i>	14.00€
Rigatoni Amatriciana con albahaca liofilizada <i>Rigatoni Amatriciana with lyophilized basil</i>	18.00€
Ravioli de ricotta y espinacas con salsa de calabacín y albahaca <i>Ricotta and spinach ravioli with zucchini and basil cream</i>	18.00€
Carpaccio de ternera con mayonesa de trufa y parmesano <i>Beef carpaccio with truffle and parmesan mayonnaise</i>	16.50€
 Ceviche vegano <i>Vegan ceviche</i>	14.00€
Ceviche de corvina estilo tradicional <i>Traditional style sea bass ceviche</i>	14.00€
Ensalada de burrata con tomate, pesto y micromezclum <i>"Burrata" salad with tomato, pesto and baby lettuce</i>	13.00€
Nuestro sandwich de langosta <i>Lobster roll sandwich</i>	18.00€
Hamburguesa de "Wagyu" estilo neoyorquino <i>New York style "Wagyu" burger</i>	18.00€
Hamburguesa de pollo tex-mex con guacamole y mayonesa de jalapeño <i>Tex-mex style chicken burger with guacamole and jalapeño mayonnaise</i>	16.00€

DISPONIBLE DE : 13.00 - 23.00 H
AVAILABLE FROM : 13.00 - 23.00 H

 Vegetariano Vegetarian

Información sobre alérgenos. Este establecimiento cuenta con un Plan de Control de Alérgenos de acuerdo con el Reglamento Europeo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento UE 1169/2011). Información sobre ingredientes alérgenos disponible para los consumidores. Si usted tiene intolerancia o alergia a algún alimento, por favor pregunte a nuestro personal para obtener más información sobre el contenido de alérgenos de nuestros alimentos con el fin de comprobar los alérgenos que contiene.
Allergen Food Information. This establishment has an Allergen Control Plan according to the European Regulation on the provision of food information to consumers (Regulation EU 1169/2011). Allergen food information is available to Consumers. If you have a food intolerance, please ask to our staff for further information on the allergen content of our foods in order to check the allergens that contains.

Menü “perfectly shared”

Nuestras tapitas más singulares en un menú listo para degustar

½ Jamón ibérico de bellota con tostas y tomate rallado
½ Iberian ham with toasts & grated tomato

Ensalada de tomates con su propia gelatina hierbas
frescas y caballa ahumada
*Tomato salad with its own jelly, fresh herbs and smoked
mackerel*

...

Croquetas de jamón ibérico
Iberian ham croquettes

Panceta glaseada con mantequilla de brandy, tabulé
libanes y patata ahumada
*Glazed “pancetta” with brandy butter, lebanese
tabbouleh and smoked potato*

...

Bomba rellena de rabo de toro con salsa brava y all i oli
*Deep fried potato ball, stuffed with oxtail served with
spicy sauce and garlic and oil “all i oli”*

Gyozas de ropa vieja con demi-glasse de cocido
Meat Gyozas with demi-glasse sauce

...

MESAS COMPLETAS · MÍNIMO 2 PERSONAS · BEBIDA NO INCLUIDA
FULL TABLES · MINIMUM 2 PEOPLE · BEVERAGES NOT INCLUDED

39€

(Precio por persona, IVA incl.)

De aquí y de allá

Croquetas de jamón ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	12.00€
Panceta glaseada con mantequilla de brandy, tabulé libanes y patata ahumada <i>Glazed "pancetta" with brandy butter, Lebanese tabbouleh and smoked potato</i>	14.00€
Ensalada de tomates con su propia gelatina, hierbas frescas y caballa ahumada (opción vegana disponible) <i>Tomato salad with its own jelly, fresh herbs and smoked mackerel (vegan option available)</i>	12.50€
Ensalada César con pollo crunchy <i>Caesar salad with crunchy chicken</i>	13.50€
Jamón ibérico de bellota, tostas con tomate y aceite <i>Iberian ham with tomato bread toasts</i>	26.00€
Surtido de quesos europeos con mermelada y pan crujiente <i>Assortment of european cheeses with jam and crunchy bread</i>	22.00€
Bomba rellena de rabo de toro con salsa brava y all i oli <i>Deep fried potato ball, stuffed with oxtail, served with spicy sauce and garlic and oil "all i oli"</i>	10.50€
"Gyozas" de ropa vieja con demi-glasse de cocido <i>"Meat" Gyozas with demi-glasse sauce</i>	14.00€
 Aguacate amazu, tofu frito y pico de gallo <i>Amazu avocado, fried tofu and pico de gallo</i>	14.00€

Lubina asada con tamarindo, miso y ají amarillo <i>Roasted sea bass with tamarind, miso and yellow pepper</i>	19.50€
Bacalao confitado con salsa de callos y crujiente de pestiños <i>Codfish in a confit style, with sauce of "callos" and crispy crumbs</i>	18.50€
Lingote de cordero con limón siciliano y menta <i>Boneless lamb dish with Sicilian lemon and mint</i>	21.00€
Lomo de vaca con terrina de patata <i>Beef tenderloin with potato terrine</i>	22.50€
Chipirón a la plancha con manitas de ternera y papa curry <i>Grilled baby squid with veal, and potato curry</i>	19.00€

Nuestros Bocatas / Panini Rolls

Focaccia de boletus, tomate, albahaca, mozzarella y mortadela picante <i>Focaccia of boletus, tomato, basil, mozzarella and spicy mortadella</i>	14.00€
"Brie-kini" de jamón york y queso brie <i>"Brie-kini" toastie of ham and brie cheese</i>	12.50€
Nuestro sándwich de langosta <i>Lobster roll sandwich</i>	18.00€
Bagel de cerdo asado y pepinillo agri dulce y salsa de mostaza <i>Roasted pork, bittersweet pickle and mustard sauce bagel</i>	14.00€

Sushi Nights

**DISPONIBLE NOCHES DE MARTES A SÁBADO
AVAILABLE FROM TUESDAY TO SATURDAY NIGHTS
19:00- 23:00 H.**

Tiradito de pez limón, setas enokis y salsa ponzu <i>“Tiradito” of lemonfish ,enokis mushrooms and ponzu sauce</i>	18.00€
Tataki de atún rojo salsa de sésamo ,”pesto de sisho” y soja <i>Tataki of red tuna, sesame, “sisho pesto” and soy sauce</i>	18.00€
Nigui de pez limón <i>Nigui of lemonfish</i>	7.50€
Nigui de atún rojo <i>Nigui of red tuna</i>	7.50€
Nigui de salmón flambeado con lima <i>Salmon nigui flambéed with lime</i>	7.50€
Uramaki de arroz crujiente relleno de aguacate y atún picante <i>Crispy rice uramaki stuffed with avocado and spicy tuna</i>	11.00€
Hosomaki vegetal a escoger: Aguacate o pepino <i>Vegetable hosomaki: Avocado or cucumber</i>	6.00€
Hosomaki a escoger: Atún o salmón <i>Vegetable hosomaki: Tuna or salmon</i>	7.00€

Postres / Desserts

“Petitsuisse” de fresa con algodón de azúcar y fresa liofilizada <i>Strawberry sweet cheese cream with cotton candy and lyophilized strawberry</i>	7.50€
Capuchino de Bailey’s <i>Bailey’s cappuccino</i>	7.50€
Flan de té Matcha <i>Matcha tea panna cotta</i>	7.50€
Tarta sacher y espuma de Cassis <i>Sacher Torte with cassis foam</i>	7.50€
Cheesecake estilo neoyorkino <i>NY cheesecake</i>	7.50€
Cake de chocolate y plátano asado con fruta de la pasión <i>Chocolate and banana roasted cake with passion fruit</i>	7.50€
Helados artesanos (preguntar sabores) <i>Artisan ice cream (ask for flavors)</i>	7.50€