

Entrantes con postín

PICOTEO CASTIZO Y MAJO

Croquetas caseras de rabo de toro (Especialidad) | 12,75 


Rabo de toro cocinado durante 12 horas y rebozadas con pan rallado japonés.

Croquetas caseras de queso de Guadarrama | 13,25 

Queso de cabra La Cabezuela madurado dos meses, rebozadas con pan rallado japonés. **También puedes pedir las mixtas** | 13

Lomos de sardina ahumada (Especialidad) | 15 


Servidas sobre hojaldre crujiente, acompañadas de mermelada de tomate casera y berros.

Patatas revolconas con torreznos ¡Nuevo! | 12,75 

Torreznos confitados sobre puré de patatas revolconas y crudité de lemongrass. Crujientes y muy tiernos.

Cazón en adobo | 12,75 

Taquitos de cazón adobados y fritos acompañados de ali-oli de lima.

Morcilla en su nido | 12,25 


Revuelto de morcilla de arroz con manzana caramelizada, en nido de pasta kataifi crujiente.

Oreja de cerdo a la plancha | 12,5 

Oreja de cerdo adobada con un toque de nuestra salsa brava casera.

Huevos camperos estrellados | 12,5 

Sobre patatas fritas caseras cubiertas de polvo de jamón ibérico.

Bravas y Lucientes | 8,5 


Patatas caseras acompañadas de nuestra salsa brava ¡Y ahora también las tenemos mixtas con nuestra salsa ali-oli! | 8,75

Bao de toro | 16,25 


Pan al vapor de origen asiático, relleno de nuestro rabo de toro cocido a baja temperatura y cebolla morada encurtida. ¡No te dejará indiferente!

Alcachofas en flor | 15,95 

Alcachofas confitadas con puntos de salsa romesco y virutas de aceituna negra.

Bocata madrileño de calamares | 13,45 

Calamares frescos rebozados al momento servidos con alioli de tinta y patatas fritas caseras. **También puedes pedir los calamares en ración** | 15,25

Ensaladilla rusa muy Maja | 13,5 

Al estilo tradicional con ventresca de atún confitada, huevos fritos de codorniz, pimiento de piquillo y hojas de albahaca. El truco está en mezclarlo todo bien y ¡qué aproveche!

Principales fetén


LOS PLATOS FUERTES DE LA CASA, ELABORADOS CON CARIÑO Y PRODUCTO FETÉN DE NUESTRO MADRID

Ramen de cocido madrileño ¡Vuelve! | 15,5 


Nuestra interpretación del plato asiático con caldo y carne de cocido, garbanzos crujientes, huevo de codorniz y cebollino picado.

Tacos de pollo a la naranja ¡Nuevo! | 13,75 

Tacos mexicanos con tortillas de chiles, pollo de corral glaseado en naranja, emulsión cremosa de maíz dulce y cilantro.

Arroz de pato y alcachofas ¡Nuevo! | 22,5 


Arroz ahumado con romero, magret de pato trinchado y corazones de alcachofas.

Tiradito de atún con mango | 18,75 


Tataki de atún del mediterráneo, chutney de mango y brotes tiernos de cilantro.

Pulpo a la brasa | 24 

Cocido y braseado servido sobre parmentier de patata confitada, aceite de pimentón y polvo de aceituna negra.

Carrilleras ibéricas y Lucientes | 17,25 


Carrilleras de cerdo ibéricas cocinadas a baja temperatura con fresas dulces. Servidas sobre puré de patata trufado.

Cachopo tradicional de ternera | 23,5 

De elaboración casera con queso provolone ahumado, jamón ibérico y rebozado en pan rallado japonés. Acompañado de pimientos de padrón y patatas fritas caseras.

Bacalao a Bras a nuestro estilo | 14,75 

Versión del famoso plato portugués. Revuelto muy jugoso de bacalao confitado, ajo tostado, patata paja y crujiente de jamón. Coronado con yema de huevo a la llama.

Hamburguesa y Lucientes | 15,25 

Carne de vaca de Guadarrama, queso, cebolla caramelizada, tomate y lechuga acompañada de salsa chimichurri y patatas fritas caseras.

Tartar de salmón y aguacate | 18,75 

Salmón en salmuera de remolacha, marinado en salsa yakiniku servido sobre cama de aguacate y coronado con pasta kataifi crujiente. ¡Fresco y súper sabroso!

Lomo alto de vaca | 26 

350gr de lomo alto de vaca, acompañado con patatas fritas caseras y pimientos de padrón.

Arroz meloso de setas y trufa negra | 14,5 








Acompañado de una teja crujiente de parmesano.

Ensaladas Hermosas



VERDES SI, PERO CON GUAPURA, ¡Y SABOR!

Ensalada de perdiz escabechada **¡Nuevo!** | 16  




Selección de lechugas con perdiz escabechada, queso scamorza ahumado, grosellas y reducción de vinagre de módena.

Burrata con pesto verde | 15,25       

Burrata fresca inyectada con pesto verde casero sobre tartar de tomate kumato, coronada con hojas de albahaca crujientes.

Ensalada templada de queso de cabra y setas | 13,75  



Mezcla de lechugas con setas, queso de cabra, frutos secos y vinagreta de frutos rojos.

Ensalada vegana | 13,75   

Mezcla de lechugas acompañadas de heura (pollo vegano) especiada a la plancha, boniato asado, manzana caramelizada y vinagreta de cítricos.

Postres

POSTRES MAJOS PARA EL ALBOROZO Y EL DELEITE DE SUS PAPILAS GUSTATIVAS

Crema de mascarpone con frutos rojos **¡Nuevo!** | 6,5  

Mousse de mascarpone sobre coulis de frutos rojos.

Torrija y Lucientes | 6,5



Nuestra versión de la torrija elaborada en pan brioche, bañada en leche merengada.

Coulant de chocolate | 6      

Bizcocho de chocolate fluido acompañado de sirope de frutos rojos, crujiente de avellana y helado artesanal de vainilla.

Helados artesanales |   6,25

¡Pregunte por nuestros sabores! Recomendamos el **helado de violeta**, el más castizo sin duda.

Tartas caseras muy chulapas | 6,5

¡Pregunte por ellas! Elaboradas en nuestra casa y Lucientes por **Laura Rodríguez, Chef Pâtissier Escuela Le Cordon Bleu**. (Alérgenos para consultar)

Batidos de helados artesanales | 5,75  

Pregunte por nuestros sabores.

Carta creada y elaborada por nuestro jefe de cocina y su equipo en nuestra casa y Lucientes por **Álvaro Carrón Fajardo, Diplomado en cocina española Escuela Le Cordon Bleu**.

Precios con IVA y en euros. Pan y servicio | 1,3

Bebercio

LOS MAJOS BRINDAMOS CUANTO MÁS, MEJOR (SIEMPRE CON FINURA). ¿QUÉ LE APETECE HOY? ¡CHIN, CHIN!

VINOS BLANCOS

Castillo de Berisa | 16
DO Rueda • Verdejo

Bailarina | 18
DO Madrid • Malvar

Maria Abril | 20
VT Castilla • Godello

La Val | 23
DO Rias Baixas • Albariño

Pago de Cirsus | 18
DO Navarra • Chardonnay


Azzulo Semi dulce | 16
DO Campo de Borja • Chardonnay,
Viura

ROSADO

Pasión Bobal | 19,5 
DO Utiel Requena • Bobal

ESPUMOSO

Cygnus Brut Organic | 19,5 
DO Cava • Parellada, xareló y
macabeo

 vino ecológico

VINOS TINTOS

Senda de los olivos robles | 20
DO Ribero del Duero • Tinto fino

Carramimbre Roble | 19
DO Ribero del Duero • Cabernet
Sauvignon

Hacienda López de Haro | 18
DO La Rioja • Tempranillo, Garnacha,
Graciano

Caramulo | 18
DO Madrid • Tempranillo, garnacha,
syrah

Cueva del chamán | 18 
DO Almansa • Garnacha tintorera

Faula | 19
VT Mallorca • Mantonegro

Matsu Picaro | 19
DO Toro • Tinta de toro

1564 Syrah | 19 
DO I.G.P. Castilla • Syrah

Mariluna | 18
DO Valencia • Bobal y tempranillo

Más cosas con amor

DISFRUTA DE LOS PLATOS MÁS MAJOS DE LUNES A VIERNES CON NUESTRO MENÚ DEL DÍA

Ofrecemos **desayunos y meriendas** elaborados con mucho cariño. Pregunta por nuestra carta. También realizamos **TARTAS CASERAS** por encargo.

¡SÍGUENOS EN NUESTRAS GACETAS



@ylucientesmadrid



www.ylucientesmadrid.com

