

SUGERENCIAS

(V)escargots 🌿	15,00	El Perrito de Rabo de Toro	14,00
Son nuestros escargots vegetarianos, hechos con hongos shitake y mantequilla de finas hierbas.		Perrito caliente en pan brioche con rabo de toro, mayo de piquillo y boniato crujiente.	
Falso Tartar 🌿	15,00	El Perrito de Langostinos	14,00
No es carne, no es pescado, es... ¡tomate! Un plato único...		Perrito caliente en pan brioche con langostinos y salsa kimchi, cebolla encurtida y teja de alga nori con arroz suflado.	
Crema Brûlée de Foie	17,00	La Txuleta	60,00 (2 personas)
Mousse de foie caramelizada al estilo brulée, servida con baguette y pepinillos.		De vaca Frisona Top, 33 días de maduración, acompañada de patatas fritas caseras y pimientos del piquillo.	
Berenjenas Crujientes 🌿	12,00	El Jarrete	72,00 (2 personas)
Servidas con hummus, miel y sal Maldon.		Hecho a baja temperatura durante 12 horas, acompañado de pimientos piquillo y patatas fritas.	
El Tuétano	16,00	Mínimo dos personas (Aunque 3 serán felices también)	
Si eres fan, éste será el favorito, al horno, con alcaparras crujientes y ajo frito, sobre cama de sal con sus tostas.		SOLO BAJO PEDIDO 24 HORAS DE ANTELACIÓN.	
La Ensaladilla Rusa V17	12,50	Chupe Criollo (sólo los viernes) 🍷	15,00
La clásica hecha en casa, con escabeche de atún, mahonesa de pimiento piquillo y cebolla crujiente.		Cuenco de sopa de gallina hecha a fuego lento con maíz, patatas y demás secretos. Guarnición de queso y aguacate.	
Salmorejo Tradicional	8,50	Nuestra sopa solidaria durante la pandemia. Pura magia.	
El de toda la vida con virutas de jamón y huevo rallado			

PRIMEROS

Sopa del día	8,50	Burrata 🌿	13,50
Pregunte por nuestra sopa de hoy		Servida con tomate confitado, aceite de romero y pan de oliva negra extra fina.	
Sopa de cebolla	12,00	Tequeños con Crema de Membrillo 🌿	9,90
La clásica, con queso gruyere gratinado		Donde hay tequeños hay fiesta.	
El Tartar de Atún	20,00	Rabas	12,00
Déjate sorprender por este atún de Almadra con pepino y mango.		Crujientes y doradas, servidas con mahonesa de cítricos.	
Patatas Fritas Trufadas 🍷 🌿	10,00	Mini hamburguesas	12,00
Con queso parmesano y mahonesa trufada. La nueva afición.		3 Unidades. Servidas con bacon y queso.	
Tartar de Salmón	17,50	Unidad extra:	4,00
Tartar de salmón con aguacate, wakame, aderezo de soja y sésamo, mahonesa de Sriracha y nuestras bolitas de arroz crujiente.		Croquetas	9,90
Ceviche de Corvina	16,00	De jamón.	
Marinado en zumo de lima, acompañado de patacones.			
Rollitos Vietnamitas:			
• de Langostinos	13,50	PIZZETAS	
Langostinos y canónigos envueltos en papel de arroz, servidos con salsa de soja.		Pizzeta de Queso Trufada 🌿	14,50
• de Salmón	13,50	Queso fontina derretido, champiñones y aceite trufado	
Salmón noruego, mango y canónigos, envuelto en papel de arroz, servidos con salsa cítrica y un toque picante.		Pizzeta Margarita 🌿	11,50
• Vegetarianos 🌿	13,50	Queso mozzarella, tomate y orégano	
De quinoa, pepino, zanahorias y canónigos, envuelto en papel de arroz servidos con salsa de cacahuetes picante y cebolla crujiente.		Extra jamón ibérico:	4,50
Jamón Ibérico de Bellota Leandro	22,50	Pizzeta Ibérica	16,50
Jamón 100% de raza ibérica de la finca Valdepuercas en Extremadura. Cortado a mano, acompañado con pan cristal y tomate Raf.		Con jamón ibérico de Leandro, burrata y rúcula	

PRINCIPALES

Filete Salmón a la plancha 🍷 17,50
Servido con risotto de clorofila y tapenade de aceitunas negras.

Merluza a la plancha 🍷 18,00
Con ajos y guindilla salteados en aceite de oliva, gazpachuelo de piparras y patatas panadera.

Parrilla de Lomito 🍷 22,00
Tiras de solomillo al grill sobre patatas fritas con salsa bernesa hecha en casa.

Milanesa de Ternera 18,50
Empanizada y ligeramente dorada, servida con rúcula y tomates cherry

Carrillera de Ternera 19,00
A fuego lento con vino tinto y parmentier de patata trufada

Crepes de Pato 18,00
El tradicional Pekinés con nuestro toque, salsa hoisin, pepino y puerro.

Curry Rojo de pollo 🍷 18,00
Curry thai con lemongrass y lima de kaffir, servido con arroz basmati.

Pallarda de Pollo Bio a la plancha 🍷 17,00
Finamente cortada, servida con tomate seco, aceitunas y alcarraras crujientes.

Medio Pollo al horno 🍷 18,00
Rostizado al horno, servido con patatitas baby al romero.

La Hamburguesa V17 16,50
Dos carnes de 100 grs, queso cheddar, bacon, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y nuestra salsa secreta
Extra: cada uno: 2,00
bacon, aguacate, queso cheddar, huevo.

Hamburguesa Vegetariana 🌱 16,50
No creerás que no es carne. Es Beyond Beef, con aguacate, tomate, lechuga y mahonesa ahumada.

Risotto de setas trufadas 🍷 17,00
Con mezcla de setas y aceite de trufa blanca

Huevos rotos de jamón ibérico 16,00
Clásico español servido a nuestra manera con jamón ibérico de Leandro y patatas fritas - *Huevo ecológico

ENSALADAS CLÁSICAS

Super Green 🌱 14,50
Fideos de calabacín y aguacate, canónigos, semillas de chía, almendras caramelizadas, queso Grana Padano y pesto.

Ensalada César 15,00
Lechuga, pollo bio y bacon crujiente, croutons de brioche, queso Grana Padano y salsa César.

Kale Bowl 🍷 🌱 14,50
Mezcla de kale, rúcula, Grana Padano en lascas, tomate seco, arándanos, pipas de calabaza y vinagreta de limón.

POSTRES CASEROS

Fondant de Chocolate con Helado de Nocciola 🌱 8,50
Nuestro postre estrella con mini helado en el fondant caliente

Tarta de Queso Americana 🌱 8,00
La clásica y lo mejor de todo es que viene con helado de caramelo salado...

Crema Brulée 🍷 🌱 7,00
El clásico que nunca falla con nuestro toque especial

Volcán de Dulce de Leche con Helado de Pistacho 🌱 8,00
Explosión de dulce de leche que se funde con el helado

Milhojas de Maracuyá 🌱 8,00
Déjate llevar por esta ligera "pasión"

Tartaleta Fina de Manzana con helado de vainilla 🌱 8,00
Caliente con helado que se funde en ella

Helado de yogurt casero 🍷 🌱 6,50
Natural 🍷
Fresas 🍷
Matcha 🍷
Frutos del bosque 🍷
Oreo o Nutella

Soberte de Limón 🍷 🌱 6,00

Helado 6,00
Vainilla, caramelo salado y pistacho

Tarta de Zanahoria Casera con Frosting de Vainilla 🌱 8,00
La debilidad de muchos



SIN GLUTEN



VEGETARIANO

CONSULTA NUESTRA WEB

www.elvelazquez17.com

para ver las opciones de DELIVERY

BRUNCH

Torre de Brunch Mini huevos benedictinos, mini tostas de aguacate, mini berenjenas crujientes con hummus y miel	16,00
Huevos Benedictinos Ecológicos Con la tradicional salsa holandesa sobre English muffin con bacon Extra de salmón ahumado:	12,00 2,00
Salmón y Aguacate Salmón ahumado, aguacate con bagel tostado y queso crema	12,00
Mini Crepes  Servidas con nutella o mermelada	10,00
Waffles  Servidos con nutella o mermelada	10,00
French Toast  Tostada rebozada en huevo y a la plancha con nutella	10,00
Bikini Trufado  Sandwich al grill con queso fontina y trufa	9,50
Omelette  Con tomate, cebolla y queso fontina. Con huevos ecológicos	12,00
Tosta Aguacate  Con huevo ecológico Vélazquez y tomate raf	9,50
Club Sandwich Con pollo a la plancha, bacon, aguacate, lechuga y tomate	12,00
Copa de Bellini, Mimosa o Kir Royale	6,50
Pan sin gluten	2,50



SIN GLUTEN



VEGETARIANO

Suplemento del 10% en la terraza
Pan y servicio 1,90

Existe carta con información de alérgenos

CONSULTA NUESTRA WEB www.elvelazquez17.com
para ver las opciones de DELIVERY