

PARA COMPARTIR

FALSO TARTAR  	18,00	MINI HAMBURGUESAS	15,00
No es carne, no es pescado, es... ¡tomate! Un plato único.		3 Unidades. Servidas con bacon, queso y patatas fritas.	
BERENJENAS CRUJIENTES  	15,00	Unidad extra.	4,00
Servidas con hummus, miel y sal Maldon.		ANCHOAS DEL CANTÁBRICO	20,00
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	28,00	Sobre brioche tostada con mantequilla de La Colmenareña.	
Jamón 100% de raza ibérica de Guijuelo (Salamanca). Cortado a mano, acompañado con pan cristal y tomate Raf.		CROQUETAS DE JAMÓN	12,00
TEQUEÑOS CON CREMA DE MEMBRILLO  	12,00	Con virutas de jamón crujiente y mayo piquillo.	
Donde hay tequeños hay fiesta.		ROLLITOS VIETNAMITAS 	
RABAS	16,00	• de Langostinos.	16,00
Crujientes y doradas, servidas con mahonesa de cítricos.		Langostinos y canónigos envueltos en papel de arroz, servidos con salsa soja.	
EL PERRITO DE LANGOSTINOS	18,00	• Vegetarianos 	16,00
Dos mini perritos calientes en pan brioche con langostinos y salsa kimchi, cebolla encurtida y teja de alga nori y sésamo, acompañado de patatas fritas.		De Quinoa, pepino, zanahorias y canónigos, envueltos en papel de arroz servidos con salsa de cacahuetes picante y cebolla crujiente.	
		PIZZETA DE QUESO TRUFADA  	16,00
		Queso fontina derretido, champiñones y aceite trufado.	
		PIZZETA MARGARITA 	14,00
		Queso mozzarella, tomate y orégano.	

ENTRANTES

TARTAR DE ATÚN	25,00
Atún con pepino, aguacate y una ligera mahonesa de jalapeño.	
LA ENSALADILLA RUSA V17	15,00
La clásica hecha en casa, con ventresca de atún, mahonesa de pimiento piquillo y cebolla crujiente.	
SOPA DE CEBOLLA	14,00
La clásica, con queso gruyère gratinado.	
SALMOREJO TRADICIONAL	12,00
Con tomates de productores locales, virutas de jamón y huevo rallado.	
TARTAR DE SALMÓN	21,00
Tartar de salmón con aguacate, wakame, aderezo de soja y sésamo, mahonesa de Sriracha, bolitas de arroz crujiente y teja de tinta de calamar.	
EL TUÉTANO 	18,00
Tuétano de vaca de Guadarrama, al horno con alcaparras crujientes y ajo frito, sobre cama de sal con sus tostas.	
CREPES DE PATO	22,00
El tradicional Pekinés con nuestro toque, salsa hoisin, pepino y puerro.	

VEGETALES Y ENSALADAS

(V)ESCARGOTS  	18,00
Son nuestros escargots vegetarianos, hechos con hongos shiitake y mantequilla de finas hierbas de La Colmenareña.	
ALCACHOFAS CON GUANCIALE 	17,00
A la plancha con guanciales.	
TOMATE INYECTADO  	15,00
Tomate de temporada de Aranjuez inyectado con nuestra vinagreta de la casa y albahaca.	
SUPER GREEN  	18,00
Fideos de calabacín y aguacate, canónigos, semillas de chía, almendras garrapiñadas, queso Grana Padano y pesto.	
* Suplemento de Salmón a la plancha	10,00
ENSALADA CÉSAR	18,00
Lechuga, pollo bio, bacon crujiente, croutons de brioche y queso Grana Padano.	
BURRATA 	18,00
Servida con tomate confitado, aceite de romero y pan de oliva negra extra fina.	

PESCADOS Y ARROCES

CEVICHE DE CORVINA 🍷 🌿	22,00
Marinado en leche de tigre con boniato y maíz cancha tostado.	
SALMÓN A LA PLANCHA 🍷	24,00
Servido con risotto de clorofila y tapenade de aceitunas negras.	
MERLUZA A LA PLANCHA 🍷	26,00
Con ajo y guindilla salteados en aceite de oliva, gazpachuelo de piparras y patatas panaderas.	
ARROZ MELOSO DE CARABINERO Y MARISCOS 🍷 🌿	28,00
Con fumet casero, langostinos, rabas y carabintero.	
RISOTTO DE SETAS TRUFADAS 🍷	22,00
Con mezcla de setas y aceite de trufa blanca.	

CARNES Y AVES

MILANESA DE TERNERA	22,00
Ligeramente dorada, servida con rúcula y tomates cherry y empanada con migas de pan del horno de Babette.	
SOLOMILLO AL GRILL 🍷 🌿	28,00
Tiras de solomillo al grill sobre cama de patata fritas con salsa bearnesa hecha en casa.	
LA HAMBURGUESA V17	18,00
Dos carnes de 100 grs, queso cheedar, bacon, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y nuestra salsa secreta. Acompañada de patatas fritas.	
Extras: Bacon, aguacate, queso cheddar, huevo.	2,00
MEDIO POLLO AL HORNO 🍷 🌿	22,00
Rostizado al horno, servido con patatas fritas.	
PALLARDA DE POLLO DE CORRAL A LA PLANCHA 🍷	18,00
Finamente cortada, servida con tomate seco, aceitunas y alcaparras crujientes.	

GUISOS

CURRY ROJO THAI 🍷 🌿	20,00
Curry thai con lemongrass y lima kaffir, servido con arroz basmati.	
CARRILLERA DE TERNERA DE ÁVILA	24,00
A fuego lento con vino tinto y parmentier de patata trufada.	

Nuestros proveedores:

Preferimos ingredientes de la Comunidad de Madrid.
Las carnes son de Discarlux.
Los pescados son de Pescaderías Coruñesas.
Los huevos son camperos de gallinas felices.




- 🌿 LOS FAVORITOS DE 'EL VELÁZQUEZ'
- 🍷 SIN GLUTEN (PUEDE CONTENER TRAZAS)
- 🌿 VEGETARIANO

POSTRES

FONDANT DE CHOCOLATE 🌿 🌿	9,00
Nuestro postre estrella con mini helado de Nocciola.	
TARTA CREMOSA DE QUESO 🌿	8,50
La clásica con helado de galleta Lotus.	
VOLCAN DE DULCE DE LECHE 🌿 🌿	8,50
Explosión de dulce de leche con helado de pistacho.	
TARTELETA RUSTICA DE MANZANA 🌿	8,50
Caliente con helado de caramelo salado que se funde con ella.	
TARTA DE ZANAHORIA CASERA 🌿 🌿	8,00
La debilidad de muchos.	
HELADOS DE YOGURT CASEROS 🌿	7,00
Frutos del bosque 🍷 Oreo y Nutella.	
HELADOS Y SORBETES 🌿 🍷	6,00

Pan y mantequilla casera 2,90
10% Suplemento terraza

BRUNCH

Copa de Bellini, Mimosa o Kir Royale	8,00
TORRE DE BRUNCH 	24,00
Mini huevos benedictinos, mini tostas de aguacate, mini berenjenas crujientes con hummus y miel.	
HUEVOS BENEDICTINOS ECOLOGICOS 	16,00
Con la tradicional salsa holandesa sobre English muffin con bacon.	
Extra de salmón ahumado:	2,00
SALMON Y AGUACATE	16,00
Salmón ahumado, aguacate con bagel tostado y queso crema	
MINI CREPRES 	14,00
Servidas con nutella o mermelada.	
BIKINI DE PASTRAMI TRUFADO 	14,00
Sandwich al grill con pastrami, queso fontina y trufa.	
OMELETTE 	14,00
Con tomate, cebolla y queso fontina. Con huevos ecológicos.	
TOSTA DE AGUACATE 	14,00
Con huevo ecológico Vélazquez y tomate raf.	
CLUB SANDWICH	16,00
Con pollo a la plancha, bacon, aguacate, lechuga y tomate.	
PAN SIN GLUTEN	2,50

Existe carta con información de alérgenos

 LOS FAVORITOS DE 'EL VELÁZQUEZ'

 SIN GLUTEN (PUEDE CONTENER TRAZAS)

 VEGETARIANO

10% Suplemento terraza

Servicio de Delivery
en www.elvelazquez17.com