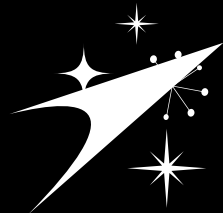




Cafe Madrid

CARTA DE TEMPORADA

CRAFT SYNDICATE, FOOD TO DELIGHT.



Nuestra propuesta se basa en cuatro ejes fundamentales:

PRODUCTO, TEMPORADA, SABOR y CERCANÍA.

RESERVAS 915 022 119

AV. DE LA VICTORIA 7,
28023 MADRID

WWW.REVIVAL-CAFE.COM

◆ NUESTRAS TOSTAS

Tosta de albarico ibérico

DE BELLOTA CON SALSA DE CERVEZA MAHOU Y CHIMICHURRI.

7,50 €

Tosta de calamar rebozado

CON ALI OLI DE SALMORRETA Y GAJO DE LIMÓN.

8 €

◆ DE NUESTRA HUERTA PARA TI

Ensalada de temporada

CON MEZCLUM, TOMATE RAF, AGUACATE, GAJOS DE NARANJA, ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA, ZANAHORIA, ACEITUNA KALAMATA, CALABACÍN Y VINAGRETA DE YUZU.

15 €

Burrata

CON MIX DE CHERRIES, FRESAS, POLVO DE JAMÓN IBÉRICO BELLOTA Y PESTO.

15 €

CRAFT FOOD | 0.KM & | COLD* BEER

◆ NUESTROS ENTRANTES PARA COMPARTIR

Patatas bravas castizas

CON ALI OLI SUAVE.

9 €

Torreznos de Soria

SOBRE CREMOSA DE PATATA REVOLCÓNA Y SALSA DE MOJO SUAVE.

15 €

Quesadilla tipo gringa mexicana

DE COCHINITA PIBIL CON HAVARTI, SALSA ROJA OAXAQUEÑA, CILANTRO Y CREMA AGRIA.

14 €

Croquetas cremosas

DE JAMÓN IBERICO DE BELLOTA. (6 UNIDADES)

13 €

Tabla de queso premium

CON QUESO PAPOYO (CABRA), QUESO IDIAZABAL (OVEJA) Y QUESO ARZÚA ULLOA (VACA), MERMELADA DE OREJONES Y RACIÓN DE PAN.

19 €

Ensaladilla

CON BONITO DEL NORTE, CON HUEVO CAMPERO RALLADO, MAYONESA DE AOVE, PIMIENTOS ASADOS Y ACEITUNAS.

12 €

Zamburriñas

CON MANTEQUILLA DE AJO TOSTADOS, LIMA Y CEBOLLINO. (RACIÓN DE 2 ZAMBURIÑAS)

7 €

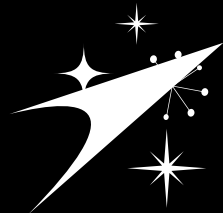
CONSULTAR SIGUIENTE PÁGINA



Cafe Madrid

CARTA DE TEMPORADA

CRAFT
SYNDICATE,
FOOD TO
DELIGHT.



Nuestra propuesta se basa en cuatro ejes fundamentales:

PRODUCTO,
TEMPORADA,
SABOR y
CERCANÍA.

RESERVAS 915 022 119

AV. DE LA VICTORIA 7,
28023 MADRID

WWW.REVIVAL-CAFE.COM

DE LA TIERRA

Abanico ibérico de bellota

A LA PARRILLA CON PATATAS GAJO, SALSA DE CERVEZA MAHOU MAESTRA, SETAS DE TEMPORADA SALTEADAS, CONFITURA DE MANZANA ASADAS CON PEDRO JIMENEZ Y BERROS.

22 €

Steak tartar

CON CROCANTE HINDÚ, EMULSIÓN DE HOISIN CON AJO NEGRO, RAYADURA DE YEMA CURADA Y PIPETA DE SALSA PICANTE APARTE.

20 €

Costillar de cerdo

A BAJA TEMPERATURA GLASEADA CON SALSA BBQ COREANA AROMATIZADA CON WHISKY BULLEIT, CEBOLLA CRISPY Y NUESTRA PATATA GAJO.

26 €

Sándwich de porcheta italiana

CON QUESO PROVOLONE, PESTO GENOVES, CEBOLLA CONFITADA, MAYO KIMCHI Y HUEVO FRITO CAMPERO.

16 €



FOOD, DRINKS
& MUSIC

DEL MAR

Chipirones a la plancha

SOBRE CEBOLLA CARAMELIZADA Y CREMOSO DE PIQUILLOS CON CURRY SUAVE.

17 €

Pulpo

SOBRE LÁMINAS DE PATATA AOVE DE PEREJIL, CREMOSO DE PIMENTÓN Y POLVO DE ACEITUNA KALAMATA.

17 €

Carpaccio de atún rojo japonés

CON SALSA PONZU Y EMULSIÓN DE YEMA ASIÁTICA MILENARIA CON ALGA NORI TOSTADA.

17 €

DE NUESTRO NIDO CAMPERO

Huevos rotos

CON PATATAS PANADERAS Y JAMÓN DE BELLOTA.

15 €

Huevos rotos

CON PATATAS PANADERAS Y TARTUFATA.

15 €

Cre moso pincho de tortilla

CON CEBOLLA CARAMELIZADA.

4 €

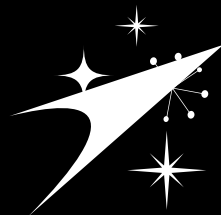
CONSULTAR SIGUIENTE PÁGINA



Cafe Madrid

CARTA DE TEMPORADA

CRAFT SYNDICATE, FOOD TO DELIGHT.



Nuestra propuesta se basa en cuatro ejes fundamentales:

PRODUCTO, TEMPORADA, SABOR y CERCANÍA.

RESERVAS 915 022 119

AV. DE LA VICTORIA 7, 28023 MADRID

WWW.REVIVAL-CAFE.COM

DE NUESTRA PARRILLA

Hamburguesa de ternera

CON QUESO CHEDDAR, BACON CARAMELIZADO CON WHISKEY BULLEIT, PEPINILLOS, SALSA DE BARBACOA Y SERVIDA CON PATATAS GAJO.

16,50 €

Hamburguesa vegetariana

CON QUESO DE CABRA, MEZCLUM, TOMATE, GUACAMOLE Y SERVIDA CON PATATAS GAJO.

15 €

Bocata de pulled pork

CON SALSA BARBACOA, QUESO MONTEREY JACK, ENSALADA DE COL CON MANZANA VERDE, ZANAHORIA Y MIEL SERVIDA CON PATATAS GAJO.

16 €

Lomo alto madurado

CON PATATAS GAJO Y PIMIENTOS DE PADRÓN. (PARA 2 PERSONAS)

55 €

Lomo alto madurado

CON PATATAS GAJO Y PIMIENTOS DE PADRÓN. (PARA 3 PERSONAS)

78 €



PARA LOS MÁS GOLOSOS

Tarta casera de queso

CON COULIS DE MANGO.

7 €

Tortija casera

A LAS 3 LECHEs CON HELADO DE VAINILLA BOURBON Y TROZOS DE MERENGUITOS CON POLVOS DE FRAMBUESA.

8,50 €

Tarta casera de queso

CON CHOCOLATE Y OREO CON COULIS DE FRUTOS ROJOS.

8 €

Helado

DE CHOCOLATE O VAINILLA DE MADAGASCAR.

5 €

Sorbete

DE NARANJA Y LIMÓN.

5 €

SOLICITE, SI LO PRECISA, INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS.