

CASA SALESAS

Signature Mixology

APÉRITIFS

Bloody Barrio aka "The Cure"

Vodka, zumo de tomate y nuestro blend de especias

Salesas Bellini. From Harry's to the Barrio

Prosecco, licor de flor de saúco y puré de melocotón

Las Mimosas Vintage. Brunch O'Clock

Espumoso con zumo de naranja natural

Almirante Spritz - Nuestro spritz con vermú casero

Vermouth Salesas Rojo

Vermouth Salesas Blanco

Sangría Don Pelayo - Pídelo con tinto, blanco o sparkling

Negroni Salesas

COCKTAILS

Casa Paloma. Mi casa official drink

Tequila 1800 con soda de pomelo

Smoky Margarita. Oaxaca's chilangazo

Mezcal 400 Conejos, fruta de la pasión, lima y sal

Braganza's Affair. A Royal love story that remains forever in the Barrio. Ron, mango y togarashi

"El de los Artistas" Sour. Copyrights & Intellectual Property Sips. Pisco, piña y frambuesa

Laphroaig Old Fashioned - Elévalo con Hibiki (+12€)

Spicy Margarita - Con Tequila 1800

The Mules - Moscow, Jalisco, Oaxaca o London

The Espresso Martini - Elige entre vodka, ron, cognac o tequila

Carajillo Mexicano

¡Los clásicos no pasan de moda!
Pregunta por nuestra selección de cocktails clásicos.

Sharing is Caring

La gilda, la reina del barrio, con anchoa de Santoña

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% Ibérico

Pan de cristal con tomate y AOVE Marqués de Griñón

Gambas al ajillo

Anchoas de Santoña 00 en brioche de mantequilla ahumada (2 uds)

Suflecitos de queso Miraflores gratinados

Huevos Rotos de Cobardes y Gallinas con jamón ibérico. Homenaje a Lucio

Croquetas melosas de jamón Cinco Jotas (5 uds)

La tortilla, jugosita y con cebolla, como debe ser

El vitello tonnato de TOTÓ, nuestro favorito de Madrid

La rusa, ensaladilla con ventresca y su espuma

Las bravas de Salesas, bravísimas

Steak tartar, suave o picante, tú pones los límites

Torreznos con patatas revolconas

Eat your Greens

Burrata cremosa de la Puglia sobre gazpacho, tomate seco y pistachos

La César de Salesas, cogollos a la brasa, pechuga de pollo a baja temperatura y nuestra salsa

Ensalada de quinoa al estilo tabulé aliñada con pico de gallo

Ensalada de kale con frutos rojos, nueces y crema ligera de yogur y lima

Ensalada de aguacate, canónigos y toques frescos

Puerro a la brasa

Flores de alcachofa a la parrilla con sal Maldón (2 uds)

*Pídelos también como acompañamiento a tus platos principales

FROM THE *Barrio* WITH *Love*

Uno de nuestros pilares es aportar y dar valor al barrio de Salesas, es por eso, que muchos de nuestros ingredientes se han comprado en negocios del barrio.

CASA SALESAS

No Pasta, No Party

El risotto de TATEL con base de sémola y trufa
Rigatoni al vodka como en Little Italy
Spaghetti cacio e pepe con yema de huevo campero
Añádele trufa rallada (+6€)

Hands - On

Burger sliders de ternera con queso Comté (2 uds)
Bikini trufado de queso fundido al estilo Beverly Hills
Añádele trufa rallada (+6€)
Brioche de rabo de toro (2 uds)

It's Showtime

GRILL

Pollo de corral a la brasa con tomillo
Ojo de bife argentino a la parrilla (320 gr)
Lomo argentino a la brasa (nuestro solomillo)
Entraña de la Pampa
Cortes especiales. Consulta nuestro *Mercedo SALESAS* 🍴

& THRILL

Schnitzel vienés de ternera blanca
Lubina con parmentier trufado de calabacín
Catch of the day! Consulta nuestro *Mercedo SALESAS* 🍴

Best Buddies*

*Elige también de acompañamiento cualquier vegetal de "Eat your Greens"

Patatas fritas Brasserie
Patatas fritas Brasserie con trufa y parmesano
Pimientos del Padrón. Unos pican y otros...

Puré de coliflor trufado
Boniato a la brasa con crema de yogur y chile dulce
Espárragos a la plancha con AOVE Marqués de Grilñón

Happy Ending

La famosa tarta de queso de TATEL, campeona de Madrid
Piña osmotizada a la brasa y sorbete de cítricos
El Sándwich Salesas de croissant con helado de vainilla y crema de chocolate

Tarta de chocolate con AOVE y sal Maldón
Torrija de brioche con helado de vainilla
Arroz con leche, hecho en *Casa*



Pan y aperitivo
Carta de alérgenos disponible
Se aplicará un 5% de suplemento en el servicio de terraza
IVA Incluido