



EL ANCIANO REY DE LOS VINOS

CASA FUNDADA EN 1909

A faint, light-colored illustration serves as the background. It depicts a man with a beard, wearing a long-sleeved shirt and trousers, leaning over a round table. To his left is a large wooden barrel with the words 'VINO' and 'EL ANCIANO' visible on its side. The floor is tiled in a grid pattern. The entire scene is rendered in a sketchy, line-art style.

Carta del restaurante

Restaurant


EL ANCIANO REY DE LOS **VINOS**

CASA FUNDADA EN 1909

EL ANCIANO REY DE LOS VINOS

CASA FUNDADA EN 1909

Entrantes · Starters



Jamón Ibéric Spanish cured ham	21,50€
Queso Manchego Manchego cheese	11,50€
Patatas ali-oli Potatoes "ali-oli" (boiled potatoes with mayonnaise and garlic sauce)	6,50€
Patatas bravas Potatoes "bravas" (potatoes with spicy tomato sauce)	6,50€
Boquerones en vinagre Fresh anchovies in vinegar	10,50€
Ensaladilla rusa Russian (potato, carrot, peas, onion, hard boiled-egg, tuna, crab and mayonnaise)	11,50€
Pincho de tortilla Spanish omelette (slice)	5,00€
Gazpacho andaluz Andalusian gazpacho (in the season only)	7,50€

EL ANCIANO REY DE LOS VINOS

CASA FUNDADA EN 1909

*Tradicional*es calientes · Traditional hot



Pulpo a la gallega Octopus "galician" style	19,50€
Gambas al ajillo Prawns "al ajillo" (with a sauce made of oil and garlic)	16,50€
Calamares a la romana Squids "a la romana" (flour coated)	11,50€
Sepia a la plancha Cuttlefish Seiche	12,50€
Chorizo a la sidra Chorizo in cider	10,50€
Morcilla de Burgo Blood sausage from Burgos	10,50€
Revuelto de espárragos con morcilla Scramble of white asparagus and black pudding	13,50€
Bacalao rebozado Cod (flour coated) (piece)	6,50€

EL ANCIANO REY DE LOS VINOS

CASA FUNDADA EN 1909

Vuestras preferidas · Your favorites



Regalitos de torito	14,50€
"Bull's presents" (phyllo dough filled with bull tail and red peppers)	
Cazuela del anciano	18,50€
Anciano stew (prawns, baby eels and octopus garlic style)	
Tiras de pollo al cabrales	12,50€
Chicken strips in cabrales cheese sauce	
Empanadillas de espinacas	11,50€
Spinach pies	
Callos a la madrileña	13,50€
Callos "a la madrileña"	
Huevos rotos con jamón	12,50€
Broken eggs with ham (fried eggs with french fries and ham)	
Croquetas caseras de jamón	10,50€
Ham croquettes	
Delicias de morcilla con manzana	13,50€
Delicacies of black pudding with apple	
Emparedados de calabacín	12,50€
Stuffed courgette (with ham, cheese and tomato)	
Solomillo al vino dulce	21,50€
Sirloin steak sweet wine	

EL ANCIANO REY DE LOS VINOS

CASA FUNDADA EN 1909

Vuestras canapés · Canapes

Delicias del mar 6,50€
Delicacies from the sea (smoked salmon, crab,
bby eels, prawns and mayonnaise)

Foie de pato con cebolla caramelizada 7,50€
Foige with caramelized Apple

Solomillo con queso de cabra 14,50€
Sirloin steak with goat's cheese

Pantumaca 5,50€
Pantumaca (slice of bread with tomatoe
and spanish cured ham)

Canapé de Salmón 6,00€
Smoked salmon

EL ANCIANO REY DE LOS VINOS

CASA FUNDADA EN 1909

Mucho verde · Much green

Parrillada de verduras 18,50€
Grilled vegetables

Ensalada de pollo (exquisita) 13,50€
Chicken (lettuce, onion, chicken, avocado, carrots,
corn, hard-boiled egg and piquillo pepper)

Pimientos de padrón 10,50€
Padrón peppers

Setas empanadas (con ali-oli) o a la plancha 12,50€
Mushrooms (flour coated or gilled)

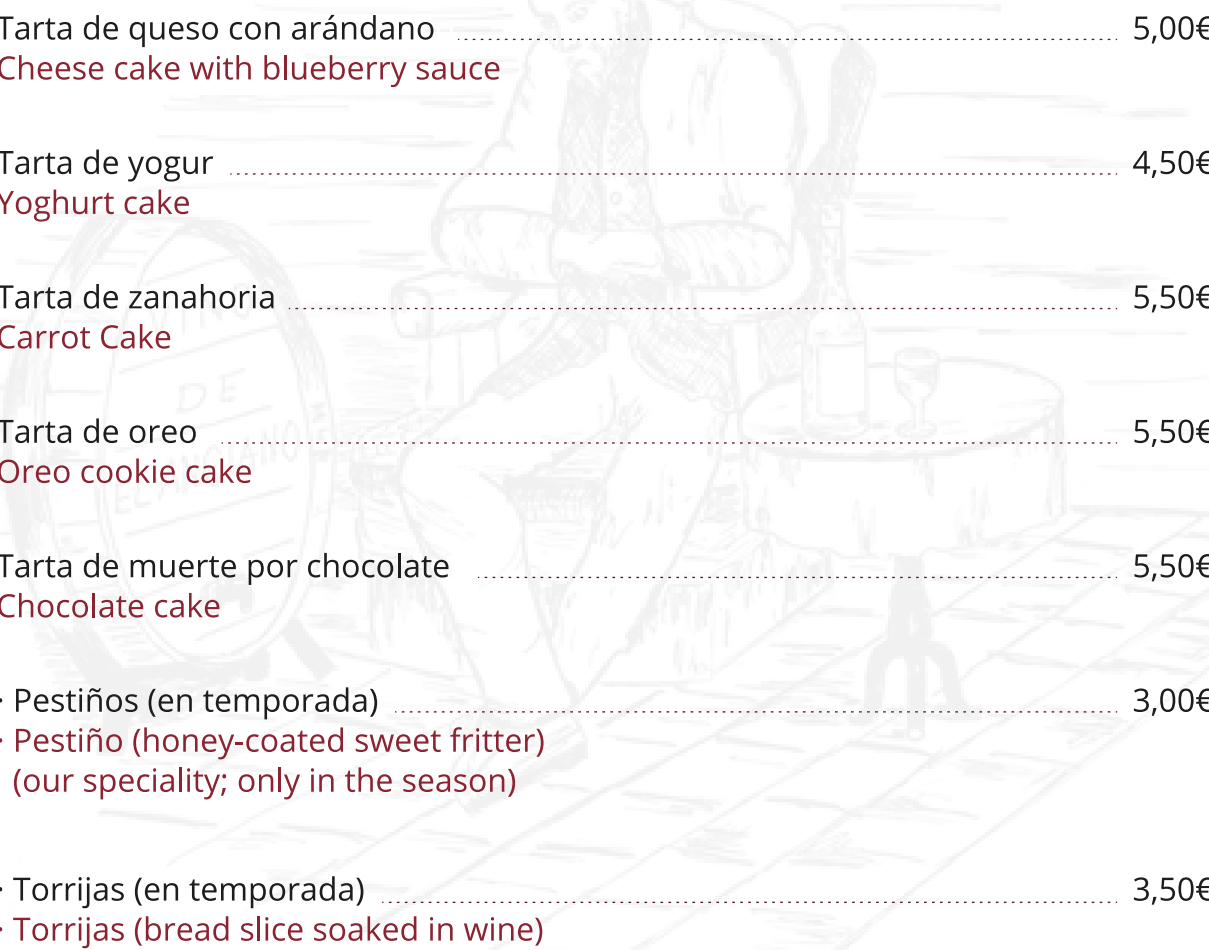
Champiñón al ajillo (con jamoncito) 11,50€
Mushrooms "al ajillo" (with sauce made
of oil and garlic and ham)

Ensalada muy mixta 12,50€
Mixed (lettuce, tomato, onion, tuna, hard boiled-egg,
olives, cucumber and green pepper)

Espárragos trigueros a la plancha 11,50€
Green asparagus

Ensalada especial de la casa 14,50€
Speciality (lettuce, onion, tomato, corn, carrots, prawns,
tuna, avocado, hard-boiled-egg and piquillo pepper)

Dulces y más · Sweets and more



Tarta de queso con arándano Cheese cake with blueberry sauce	5,00€
Tarta de yogur Yoghurt cake	4,50€
Tarta de zanahoria Carrot Cake	5,50€
Tarta de oreo Oreo cookie cake	5,50€
Tarta de muerte por chocolate Chocolate cake	5,50€
· Pestiños (en temporada) · Pestiño (honey-coated sweet fritter) (our speciality; only in the season)	3,00€
· Torrijas (en temporada) · Torrijas (bread slice soaked in wine) (our speciality; only in the season)	3,50€



Carta de bebidas

Drinks

EL ANCIANO REY DE LOS **VINOS**

CASA FUNDADA EN 1909

Refrescos, zumos y agua

Agua mineral botellín de ½ l. con o sin gas	2,90€
Zumo de naranja natural	2,90€
Coca-Cola, Fanta, Trina, tónica, zumo de frutas y similares	3,50€
Zumos de frutas y similares	2,70€

Cervezas

Barril (Jarrita individual)	3,60€
Radler barril (Jarrita individual)	3,60€
Tercio Heineken (33 cl)	3,60€
Tercio sin alcohol (33 cl)	3,60€
Tercio Amstel 0,0 (33cl)	3,60€
El aguilla Especial (33cl)	3,60€
La Cibeles (33cl)	3,60€
Lagunitas Ipa (35,5cl)	5,00€
Paulaner Hefe- Weibbier (50cl)	6,00€
Cruzcampo sin gluten	3,60€

Vermouth

Vermouth de grifo	3,60€
Martini blanco	3,60€
Suplemento de ginebra	1,50€

EL ANCIANO REY DE LOS VINOS

CASA FUNDADA EN 1909

Sangría y sidra

Sangria (Jarra individual)	3,60€
Sangria (Jarra 1l)	16,00€
Sidra (Ladron de Manzanas)	3,60€

Vinos por copas

D.O Madrid	2,90€
Somontano Crianza	3,50€
Rioja Joven	3,20€
Rioja Crianza	3,70€
Ribera del Duero Joven	3,20€
Ribera del Duero Semi-crianza	3,70€
Rueda	3,20€
Rosado	3,20€
Vino Dulce	2,50€
Vino Seco	2,50€
Tio Pepe	3,00€
Manzanilla	3,00€
Tinto de verano	3,60€

Ginebras / Gin tonic

Larios	6,50€
Beefeater	7,00€
Bombay Sapphire	7,50€
Hendries	8,50€
London nº1	9,50€

EL ANCIANO REY DE LOS VINOS

CASA FUNDADA EN 1909

Combinados

Cubalibre nacional	6,50€
Cubalibre importación	7,50€
Whisky nacional	6,50€
Whisky importación	7,50€

Crís

Castellana, Chinchón y sim / 3€	3,00€
---------------------------------------	-------

Cognac

Veterano y similares	4,00€
Magno y similares	4,50€
Torres 10	6,00€
Carlos I	7,50€

Licores

Ponche Caballero, pacharán	4,00€
Melocotón, manzana	3,00€
Frangelico, Baiiley´s, Amareto	4,50€
Orujo de hierbas	3,00€
Crema de orujo	3,00€
Limonchelo	3,00€



EL ANCIANO REY DE LOS VINOS

CASA FUNDADA EN 1909

