



# EL ANCIANO REY DE LOS VINOS

CASA FUNDADA EN 1909



# *Carta del restaurante*

Carter · Speisekarte · Menù

**EL ANCIANO REY** DE LOS **VINOS**

CASA FUNDADA EN 1909

# Entrantes

Starters · Entrées · Vorspeisen · Antipasti

Jamón Ibérico .....	21,50€
Spanish cured ham · Jambon iberique · Iberischer Schinken · Prosciutto iberico	
Queso Manchego .....	11,50€
Manchego cheese · Fromage "manchego" · Manchego Käse · Formaggio Manchego	
Patatas ali-oli .....	6,50€
Potatoes "ali-oli" (boiled potatoes with mayonnaise and garlic sauce) · Patates sauce "ali-oli" · Kartoffeln mit Aioli (gekochte Kartoffeln mit Knoblauchcreme) · Patate aglio-olio (patate bollite con maionese all'aglio)	
Patatas bravas .....	6,50€
Potatoes "bravas" (potatoes with spicy tomato sauce) · Patates a la sauce tomate piquante · Kartoffelecken mit scharfem Dip · Patate bravas (patate con paprica piccante)	
Boquerones en vinagre .....	10,50€
Fresh anchovies in vinegar · Anchois a la vinaigrette · In Essig marinierte Sardellen · Acciughe sottoaceto	
Ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, cebolla, huevo duro, atún, cangrejo y mayonesa)... ..	11,50€
Russian (potato, carrot, peas, onion, hard boiled-egg, tuna, crab and mayonnaise) · Russe (pommes de terre, carottes, petit pois, oignon, oeuf, thon, crabe, mayonnaise) · Russischer Salat (Kartoffel, Karotte, Erbsen, Zwiebel, hartgekochtes Ei, Thunfisch, Surimi-Stäbchen und Mayonnaise) · Insalata RUSSA (patata, carota, piselli, cipolla, uove sode, tonno, granchio e maionese)	
Pincho de tortilla .....	5,00€
Spanish omelette (slice) · Omelette spagnole (la part) · Spanisches Kartoffelomelett (Portion) · Frittata Spagnola con patate (porzione)	
Gazpacho andaluz .....	7,50€
Andalusian gazpacho (in the season only) · Gazpacho andalous (selon saison) · Gazpacho (kalte Tomatensuppe aus Andalusien) (nur saisonal) · Gazpacho andaluso (zuppa di pomodoro fredda) (soltanto durante la stagione)	

# Tradicionales calientes

Traditional hot · Rations Chaude · Poisson-Warme traditionelle Speisen ·  
Tradizionali calde

Pulpo a la gallega ..... 19,50€  
Octopus "galician" style · Poulpe a la galicienne · Oktopus nach galizischer Art · Polipo  
alla galiziana

Gambas al ajillo ..... 16,50€  
Prawns "al ajillo" (with a sauce made of oil and garlic) · Crevettes a l'ail · Garnelen in  
Knoblauchsoße · Gamberi all'aglio

Calamares a la romana ..... 11,50€  
Squids "a la romana" (flour coated) · Calamars "a la romaine" · Frittierte Tintenfischringe ·  
Calamari impanati e fritti

Sepia a la plancha ..... 12,50€  
Cuttlefish Seiche · Seiche grillée · Gegrillter Tintenfisch · Seppia alla griglia

Chorizo a la sidra ..... 10,50€  
Chorizo in cider · Chorizo au cidre · Spanische Paprikawurst ("Chorizo") in Cider · Salsiccia  
con paprica al sidro

Morcilla de Burgo ..... 10,50€  
Blood sausage from Burgos · Boudin de Burgos · Blutwurst aus Burgos · Sanguinaccio  
di riso di Burgos

Revuelto de espárragos con morcilla ..... 13,50€  
Scramble of white asparagus and black pudding · Omelette au boudin et asperges ·  
Spargel-Rührei mit Blutwurst · Uova strapazzate con asparagi e sanguinaccio di riso

Bacalao rebozado ..... 6,50€  
Cod (flour coated) (piece) · Beignet de morue (morceau) · Paniertes Kabeljaufilet ·  
Baccalà impanato (pezzo)

# Vuestras preferidas

Your favorites · Vos favoris · Lieblings Speisen · Le vostre favorite

- Regalitos de torito ..... 14,50€  
"Bull's presents" (phyllo dough filled with bull tail and red peppers) · "Petits cadeaux de taureau"  
(Pâte à filo garnie de queue de taureau avec poivrons de piquillo) · Ochsenschwanz und rote Paprika  
im Blätterteig · Regalini di toro (pasta filo ripiena di carne di toro in umido con peperoni rossi)
- Cazuela del anciano ..... 18,50€  
Anciano stew (prawns, baby eels and octopus garlic style) · Cassolette de "L'Anciano"  
(crevettes, anguilles et poulpe parfumé d'ail) · "Cazuela del anciano" (Garnelen, Aal und Oktopus in Knoblauchsoße)  
· Casseruola dell'Anciano (gamberi, succedaneo di anguille cieche, polipo con aglio)
- Tiras de pollo al cabrales ..... 12,50€  
Chicken strips in cabrales cheese sauce · Lanieres de poulet, sauce fromage "cabrales" ·  
Hähnchenstreifen mit Cabrales-Käsesoße · Stracetti di pollo al cabrales (salsa di  
formaggio tipo gorgonzola)
- Empanadillas de espinacas ..... 11,50€  
Spinach pies · "Chaussons" feta-epinards · Spinatpasteten · Fagottini di spinaci
- Callos a la madrileña ..... 13,50€  
Madrid-style tripes · Tripes a la madrilaine · Callos a la madrileña (spanisches Kuttelgericht) ·  
Trippa alla madrilena
- Huevos rotos con jamón ..... 12,50€  
Broken eggs with ham (fried eggs with french fries and ham) · Oeufs brouilles (avec frites) · Spiegeleier  
mit Serrano Schinken und Pommes frites · Uova rotte con prosciutto
- Croquetas caseras de jamón ..... 10,50€  
Ham croquette · Oeufs brouilles (avec frites) · Schinkenkroketten · Crochette caserecce di prosciutto
- Delicias de morcilla con manzana ..... 13,50€  
Delicacies of black pudding with apple · Delice de boudin aux pommes · Spanische Köstlichkeiten  
aus Blutwurst mit Apfel · Delizie di sanguinaccio di riso con mele
- Emparedados de calabacín ..... 12,50€  
Stuffed courgette (with ham, cheese and tomato) · Courgettes panees (avec jambon, fromage et tomate)  
Panierte Zucchini (mit Schinken, Käse und Tomate) · Zucchini impanate e fritte ripiene con prosciutto,  
formaggio e pomodoro.
- Solomillo al vino dulce ..... 21,50€  
Sirloin steak sweet wine · Filet migon au vin doux · Sirloin-Steak mit Süßweinsauce ·  
Filetto al vino dolce

# Vuestros canapés

Canapes · Vos Canapés · Kanappees · Canapé

Delicias del mar (salmón, cangrejo, gulas, gambas y mahonesa) ..... 6,50€

Delicacies from the sea (smoked salmon, crab, baby eels, prawns and mayonnaise) · Délice de la mer (saumon, crabe, anguille, crevettes et mayonnaise) · Köstlichkeiten aus dem Meer (Räucherlachs, Surimi-Stäbchen, Aal, Garnelen und Mayonnaise) · Delizie del mare (salmone, granchio, anguille cieche, gamberi e maionese)

Foie de pato con cebolla caramelizada ..... 7,50€

Foige with caramelized Apple · Foige avec pommes caramélisées · Entenleber mit karamellisierter Zwiebel · Foie di anatra con cipolla caramellata

Solomillo con queso de cabra ..... 14,50€

Sirloin steak with goat's cheese · Filet mignon au fromage de chèvre · Sirloin-Steak mit Ziegenkäse · Filetto con formaggio di capra

Pantumaca ..... 5,50€

Pantumaca (slice of bread with tomato and spanish cured ham) · Pantumaca (toast jambon, tomate) · Pantumaca (Scheibe Brot mit Tomate und Serrano Schinken) · Pantumaca (pane tostato con pomodoro e prosciutto stagionato)

Canapé de Salmón ..... 6,00€

Smoked salmon · Saumon fumé · Lachs-Kanapee · Canapé di salmone

# Mucho verde

Much green · Beaucoup de vert · So viel grün · Molto verde

Parrillada de verduras ..... 18,50€

Grilled vegetables · Assortiment de legumes a la planche · Gegrilltes Gemüse · Grigliata di verdure

Ensalada de pollo ..... 13,50€

(lechuga, cebolla, pollo, aguacate, zanahoria, maíz, huevo y pimiento de piquillo)

Chicken (lettuce, onion, chicken, avocado, carrots, corn, hard-boiled egg and piquillo pepper) · De poulet

(laitue, oignon, poulet, avocat, mayonnaise) · Köstlicher Hähnchensalat (mit Zwiebel, Avocado, Karotte,

Mais, hartgekochtes Ei und Piquillo-Paprika) · Insalata di pollo (lattuga, cipolla, pollo, avocado, carota,

mais, uovo e peperone rosso)

Pimientos de padrón ..... 10,50€

Padrón peppers · Poivrons de "padron" (y en a qui piquent, de autres non) ·

Pimientos de Padrón (spanische Grillpaprika) · Peperoni di Padrón

Setas empanadas (con ali-oli) o a la plancha ..... 12,50€

Mushrooms (flour coated or gilled) · Champignons panes o a la planche · Pilze

(paniert -mit Knoblauchcreme- oder gegrillt) · Funghi impanati (con maionese all'aglio) o ai ferri

Champiñón al ajillo (con jamoncito) ..... 11,50€

Mushrooms "al ajillo" (with sauce made of oil and garlic and ham) · Champignon a l'ail ·

Champignon in Knoblauchsoße (mit Serrano Schinken) · Champignon all'aglio (con prosciutto)

Ensalada muy mixta ..... 12,50€

(lechuga, tomate, cebolla, atún, huevo duro, aceitunas, pepinillo y pimiento verde)

Salad Mixed (lettuce, tomato, onion, tuna, hard boiled-egg, olives, cucumber and green pepper) · Mixte

(laitue, tomate, oignon, thon, oeuf, mais, cornichon, poivron) · Gemischter Salat (Tomate, Zwiebel, Thunfisch,

hartgekochtes Ei, Oliven, Gurke und grüner Pfeffer) · Insalata mista (lattuga, pomodoro, cipolla, tonno,

uovo sodo, olive, cetriolini e peperone verde)

Espárragos trigueros a la plancha ..... 11,50€

Green asparagus · Asperges vertes grillées · Gegrillter grüne Spargel · Asparagi verdi alla piastra

Ensalada especial de la casa ..... 14,50€

(lechuga, cebolla, tomate, maíz, zanahoria, gambas, huevo cocido y pimiento de piquillo)

Speciality (lettuce, onion, tomato, corn, carrots, prawns, tuna, avocado, hard-boiled-egg and piquillo pepper) ·

Maison (laitue, oignon, oeuf dur, tomate, mais, carottes, crevettes roses, thon, avocat, poivron) · Unsere

Salatspezialität (Zwiebel, Tomate, Mais, Karotte, Garnelen, Thunfisch, Avocado, hartgekochtes Ei und Piquillo-Paprika)

· Insalata speciale della casa (lattuga, cipolla, pomodoro, mais, carote, gamberi, uovo sodo e peperone rosso)

# Dulces y más

Sweets and more · Bonbons et plus · Nachspeisen und mehr · Dolci e altro

Tarta de queso con arándano ..... 5,00€  
Cheese cake with blueberry sauce · Tarte de fromage frais avec son coulis d'airelles · Käsekuchen mit Blaubeersosse · Torta di formaggio con mirtilli

Tarta de yogur ..... 4,50€  
Yoghurt cake · Tarte au yaourt · Joghurtkuchen · Torta allo yogurt

Tarta de zanahoria ..... 5,50€  
Gâteau aux carottes · Carrot Cake · Karottenkuchen · Torta di carote

Tarta de manzana ..... 5,50€  
Carrot Cake · Gâteau aux carottes · Apfelkuchen · Torta di mele

Tarta de oreo ..... 5,50€  
Oreo cookie cake · Gâteau de biscuit Oreo · Oreo-Torte · Torta Oreo

Tarta de muerte por chocolate ..... 5,50€  
Chocolate cake · Gâteau de la mort au chocolat · Schokoladenkuchen · Torta di cioccolata

• Pestiños (en temporada) ..... 3,00€  
Pestiño (honey-coated sweet fritter) (our speciality; only in the season) · Pestiño (Beignet couvert par un doux miel) (notre spécialité; seulement dans saison) · Pestiños (spanische Nachspeise aus frittiertes Mehl und Honig) (unsere Spezialität; nur saisonal) · Pestiños (tipo frappe fritte con il miele; stagionale)

• Torrijas (en temporada) ..... 3,50€  
Torrijas (bread slice soaked in wine) (our speciality; only in the season) · Torrijas (tranche de pain a mouillure dans le vin) (notre spécialité; seulement dans saison) · Torrijas (spanische Arme-Ritter) (our speciality; only in the season) · Torrijas (pane raffermo inzuppato nel vino e fritto) (la nostra specialità ; stagionale)





# 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 .....	3,60€
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€

## *Sangría y sidra*

Sangría (Jarra individual) .....	3,60€
Sangría (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 n°1 .....	9,50€

## Combinados

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

## Crús

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

