



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	23,50€
Spanish cured ham · Jambon iberique · Iberischer Schinken · Prosciutto iberico	
Queso Manchego	13,50€
Manchego cheese · Fromage "manchego" · Manchego Käse · Formaggio Manchego	
Patatas ali-oli	8,50€
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	8,50€
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	12,50€
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)... ..	12,50€
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	9,50€
Andalusian gazpacho (in the season only) · Gaspacho andalous (selon saison) · Gazpacho (kalte Tomatensuppe aus Andalusien) (nur saisonal) · Gazpacho andaluso (zuppa di pomodoro fredda) (soltanto durante la stagione)	
Pepinillo relleno (unidad)	2,50€
Stuffed pickle (unit) · Comichon farci (unité) · Gefüllte Essiggurke · Sottaceto ripieno (unità)	

Tradicionales calientes

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

Pulpo a la gallega 21,50€

Octopus "galician" style · Poulpe a la galicienne · Oktopus nach galizischer Art · Polipo
alla galiziana

Gambas al ajillo 18,50€

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 15,50€

Squids "a la romana" (flour coated) · Calamars "a la romaine" · Frittierte Tintenfischringe ·
Calamari impanati e fritti

Sepia a la plancha 14,00€

Cuttlefish Seiche · Seiche grillée · Gegrillter Tintenfisch · Seppia alla griglia

Chorizo a la sidra 12,50€

Chorizo in cider · Chorizo au cidre · Spanische Paprikawurst ("Chorizo") in Cider · Salsiccia
con paprica al sidro

Morcilla de Burgo 12,50€

Blood sausage from Burgos · Boudin de Burgos · Blutwurst aus Burgos · Sanguinaccio
di riso di Burgos

Revuelto de espárragos con morcilla 14,50€

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 18,50€

"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 20,50€

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 14,50€

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 12,50€

Spinach pies · "Chaussons" feta-epinards · Spinatpasteten · Fagottini di spinaci

Callos a la madrileña 16,50€

Madrid-style tripes · Tripes a la madrilaine · Callos a la madrileña (spanisches Kuttelgericht) ·
Trippa alla madrilena

Huevos rotos con jamón 14,50€

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 12,50€

Ham croquette · Oeufs brouilles (avec frites) · Schinkenkroketten · Crochette caserecce di prosciutto

Delicias de morcilla con manzana 16,50€

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 13,50€

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 24,50€

Sirloin steak sweet wine · Filet mignon au vin doux · Sirloin-Steak mit Süßweinsauce ·
Filetto al vino dolce

Vuestros canapés

Canapes · Vos Canapés · Kanappees · Canapè

Delicias del mar (salmón, cangrejo, gulas, gambas y mahonesa) 9,50€

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

Foige with caramelized Apple · Foige avec pommes caramélisées · Entenleber mit karamellisierter Zwiebel · Foie di anatra con cipolla caramellata 12,50€

Solomillo con queso de cabra

Sirloin steak with goat's cheese · Filet mignon au fromage de chèvre · Sirloin-Steak mit Ziegenkäse · Filetto con formaggio di capra 14,50€

Pantumaca

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) 5,50€

Canapé de Salmón

Smoked salmon · Saumon fumé · Lachs-Kanapee · Canapé di salmone 6,50€

Migas de atún con pimientos de piquillo

Tuna crumbs with piquillo peppers · Délice de thon assorti de poivrons de "piquillo" · Thunfisch-Kanapee mit Piquillo-Paprika · Briciole di tonno con peperoni piquillo 5,50€

Mucho verde

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

Parrillada de verduras 19,50€

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

Ensalada de pollo 14,50€

(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 11,50€

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 14,50€

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) 13,50€

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 13,50€

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

Ensalada especial de la casa 16,50€

(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, maïs, 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) 3,50€
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	3,10€
Coca-Cola, Fanta, Trina, tónica, zumo de frutas y similares	3,80€
Zumos de frutas y similares	2,70€

Cervezas

Barril (Jarrita individual)	3,80€
Radler barril (Jarrita individual)	3,80€
Tercio Heineken (33 cl)	3,80€
Tercio sin alcohol (33 cl)	3,80€
Tercio Amstel 0,0 (33cl)	3,80€
El aguilla Especial (33cl)	3,80€
La Cibeles (33cl)	4,00€
18/70 (33 cl)	3,80€
Lagunitas IPA (35,5 cl)	5,00€
Paulaner Hefe Weissbier (50cl)	6,00€
Cruzcampo sin gluten	3,80€

Vermouth

Vermouth de grifo	3,80€
Martini blanco	3,80€
Suplemento de ginebra	1,50€

Sangría y sidra

Sangría (Jarra individual)	4,00€
Sangría (Jarra 1l)	22,50€
Sidra (Ladron de Manzanas)	3,80€

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	3,80€

Vinos tintos por botella

D.O MADRID

Greco (Garnacha centenaria)	16,50€
Tagonius (Crianza)	21,50€

Vinos tintos por botella

D.O. RIBERA DEL DUERO

Fuentespina (Joven)	15,90€
Alidis (Crianza)	17,50€
Resaldo (Semi-crianza)	18,50€
Teofilo reyes (Crianza)	25,00€
Protos (Crianza)	28,50€

D.O. RIOJA

El Coto Mayor (Crianza) (Casa)	17,50€
Lan (Crianza)	18,90€
Viña Lanciano (Reserva)	24,50€
Remelluri (Reserva)	35,00€
904 (Gran reserva)	80,00€

D.O BIERZO

Cuatro Pasos	15,50€
--------------------	--------

D.O JUMILLA

Juan Gil	16,50€
----------------	--------

D.O PENEDES

Clos Torribas (Crianza)	15,50€
-------------------------------	--------

D.O PRIORATO

Camins del Priopat	35,00€
--------------------------	--------

D.O SOMONTANO

Viñas del vero (Crianza)	17,50€
--------------------------------	--------

D.O MENTRIDA

Tres Patas	24,00€
------------------	--------

D.O EXTREMADURA

Habla del Silencio	19,50€
--------------------------	--------

Vinos Blancos por botella

D.O RUEDA

Palacio de Bornos 16,80€

D.O SOMONTANO

Viñas del Vero 17,60€

D.O EXTREMADURA

Habla de ti 19,50€

Vinos Rosados por botella

D.O NAVARRA

Gran Feudo Chivite 12,90€

Cavas y Champagne

Brut nacional 23,50€

Moët & Chandon 80,00€

Ginebras / Gin tonic

Larios 6,50€

Beefeater 7,00€

Bombay Sapphire 7,50€

Hendries 10,00€

London nº1 12,50€

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€
Licor de Madroño	4,50€



EL ANCIANO REY DE LOS VINOS

CASA FUNDADA EN 1909

