

P I N *Z* E L A D A
L O U N G E

BLESS

H O T E L M A D R I D



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



Saborear el arte podría parecer imposible.
Sin embargo, nosotros lo hacemos posible.
En nuestra cocina elaboramos obras maestras
que sin dudas despertarán sus cinco sentidos.

Contemple y deguste la belleza del noveno arte:
la gastronomía de Pinzelada Lounge.

*Savouring art might seem surreal.
But we make it possible. In our kitchen
we create masterpieces that, without doubt,
will awaken all your senses.*

*Admire and taste the beauty of the ninth art:
the gastronomy of Pinzelada Lounge.*

El primer boceto

The first sketch

13.00 - 23.00H.

Jamón ibérico 5J 35

5J Iberian Ham



Nuestra BLESStacular croqueta de jamón 5J con velo ibérico 4€

Our BLESStacular 5J ham croquette with slivers of Iberian ham



Alcachofa confitada con yema de huevo campero y polvo de jamón 9€

Confit artichoke with free range egg yolk and a sprinkling of crispy ham pieces



Burratina con selección de tomates y pesto de anacardos 16€

Burrata with a selection of tomatoes and cashew pesto



Puerro confitado con carpaccio de gamba roja y cremoso de cebolleta tierna 20€

Confit leak with red shrimp carpaccio and spring onion cream



Brioche de calamares con mayonesa cítrica de albahaca 16€

Squid brioche with citrus basil mayonnaise



Bikini hojaldrado de pastrami con mostaza ahumada, pepino agridulce y queso comté 23€

Puff pastry pocket filled with pastrami, smoked mustard, herkins, and Comté cheese



Ceviche de lubina Aquanaria de pesca sostenible, kumquat marinado y maíz crujiente 24€

Sustainable fishing Aquanaria sea bass ceviche, marinated kumquat, and crunchy corn



Taco de cochinito ibérico glaseado en hoja de shiso y manzana 22€

Glazed Iberian suckling pork with shiso leaves and apple



Ostra Gold Beach 4€

Oyster Gold Beach



Caviar Oscietra Reserve

Lata caviar / Caviar can 20gr. 65€

Lata caviar / Caviar can 30gr. 90€

Pan y aperitivos · Bread and Snacks 2,5€

 *Plato Vegetariano · Vegetarian Dish ·  *Plato Vegano 100% · 100% Vegan Dish

 Gluten/Gluten  Cacahuete/Peanut  Frutos con cáscara/Nuts  Soja/Soy  Sésamo/Sesame  Pescado/Fish  Crustáceo/Crustacean
 Sulfito/Sulphite  Huevo/Egg  Leche/Milk  Apio/Celery  Mostaza/Mustard  Moluscos/Shellfish  Altramuz/Lupin bean

*Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido / All prices are established in euros - VAT included
Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal / If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

Las obras de arte

The artworks

Quinoa, aguacate, granada, nueces y vinagreta de soja y miel 18€

Quinoa, avocado, pomegranate, walnuts, with a soy and honey dressing



Tagliatelle de pasta fresca con cangrejo y salsa de amontillado 25€

Fresh tagliatelle pasta with crab and Amontillado sherry sauce



Canelón de rabo de ternera, reducción de Oporto y queso manchego 21€

Veal's tail cannelloni with a Port wine reduction and Manchego cheese



Pulpo a la brasa con migas crujientes de kimchi y maíz 25€

Flame grilled octopus with a sprinkling of crispy kimchi and corn



Ventresca de atún Balfegó en tartar, caviar y alga nori 30€

Balfegó bluefin tuna tartare with caviar and black seaweed



Magret de pato con cremoso de calabaza asada y chalotas glaseadas 21€

Duck magret with roasted pumpkin cream and glazed shallots



Steak tartar de vaca madurada y tuétano a la brasa 25€

Aged steak tartar with flame-grilled bone marrow



Pinzeladas para acompañar

A brushstroke to accompany

Patatas fritas ✓ - Fries 6€

Ensalada verde con tomate y cebolla tierna ✓ - Green salad with tomato and spring onion 8€

Puré cremoso de patata ✓ - Creamy mashed potato 6€

Verdura de temporada ✓ - Seasonal vegetables 7€

Pan con tomate ✓ - Bread with tomato 3€

El trazo final · The final streak

Petit Choux de plátano caramelizado, dulce de leche y vainilla 10€

Petit Choux pastry filled with caramelised banana, dulce de leche, and vanilla



Bombón crujiente de chocolate 12€

Crispy chocolate bonbon



Cremoso de mascarpone, financier de coco y café 10€

Creamy mascarpone mousse with cocoa and coffee financier cake



Tarta de queso 12€

Cheesecake



Pan y aperitivos · Bread and Snacks 2,5€

✓ *Plato Vegetariano · Vegetarian Dish · ✓ *Plato Vegano 100% · 100% Vegan Dish

Gluten/Gluten Cacahuete/Peanut Frutos con cáscara/Nuts Soja/Soy Sésamo/Sesame Pescado/Fish Crustáceo/Crustacean
 Sulfito/Sulphite Huevo/Egg Leche/Milk Apio/Celery Mostaza/Mustard Moluscos/Shellfish Altramuz/Lupin bean

*Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido / All prices are established in euros - VAT included
Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal / If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

P I N  E L A D A
L O U N G E