

P I N  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 🌿
5J Iberian Ham

35

Nuestra BLESStacular croqueta de jamón 5J con velo ibérico 🌿🥚🌱
Our BLESStacular 5J ham croquette with slivers of Iberian ham

4

Alcachofa confitada con yema de huevo campero y polvo de jamón ✓🥚🌱
Confit artichoke with free range egg yolk and a sprinkling of crispy ham pieces

9

Burratina con selección de tomates y pesto de anacardos ✓🥑🌱
Burrata with a selection of tomatoes and cashew pesto

16

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

✓🌱
Confit leak with red shrimp carpaccio and spring onion cream

20

Brioche de calamares con mayonesa cítrica de albahaca 🌿🥚
Tomato steak tartare

16

**Bikini hojaldrado de pastrami con mostaza ahumada,
pepino agridulce y queso comté** 🌿🥚🥑
Puff pastry pocket filled with pastrami, smoked mustard, herkins, and Comté cheese

23

Ceviche de lubina Aquanaria, kumquat marinado y maíz crujiente 🐟🌱
Aquanaria sea bass ceviche, marinated kumquat, and crunchy corn

24

Taco de cochinito ibérico glaseado en hoja de shiso y manzana 🥚🌱
Glazed Iberian suckling pork with shiso leaves and apple

22

Ostra Gold Beach 🌊
Oyster Gold Beach

4

Caviar 🐟

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**
🌿 **Producto Sostenible · Sustainable Product** · 🌱 **Producto Local · Local Product**

🌿 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 ✓ 🥑 🌿 🥜 🍯

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

18

Tagliatelle de pasta fresca con cangrejo y salsa de amontillado 🦀 🍷 🍝

Fresh tagliatelle pasta with crab and Amontillado sherry sauce

25

Canelón de rabo de ternera, reducción de Oporto y queso manchego 🍷 🧀 🍝

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

21

Hamburguesa de txuleta de vaca, cebolla caramelizada y queso parmesano



Beef tenderloin burger with caramelised onion and Parmesan cheese

26

Pulpo a la brasa con migas crujientes de kimchi y maíz 🐙 🌽 🥒 🥬

Flame grilled octopus with a sprinkling of crispy kimchi and corn

25

Ventresca de atún Balfegó en tartar, caviar y alga nori 🐟 🍷 🍱 🌿

Balfego blue fin tuna tartare with caviar and black seaweed

30

Magret de pato con cremoso de calabaza asada y chalotas glaseadas 🦆 🍷 🍷

Duck magret with roasted pumpkin cream and glazed shallots

21

Steak tartar de vaca madurada y tuétano a la brasa 🥩 🍷 🍷 🍷

Aged steak tartar with flame-grilled bone marrow

25

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 ✓ 🍌 🍷 🍷 🍷

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

10

Bombón crujiente de chocolate ✓ 🍫 🍷 🍷 🍷 - Crispy chocolate bonbon

12

Cremoso de mascarpone, financier de coco y café ✓ 🍫 🍷 🍷 🍷

Creamy mascarpone mousse with cocoa and coffee financier cake

10

Tarta de queso ✓ 🍷 🍷 🍷 - Cheesecake

12

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 Z E L A D A
L O U N G E