

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

!BLESS

HOTEL MADRID



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



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

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

*Savouring art might seem unreachable.
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 nineth art:
the gastronomy of Pinzelada Lounge.*

El primer boceto · *The first sketch*

Jamón ibérico 5J 37€

5J Iberian Ham 🌿🌿

Plato de temporada* 18€

Seasonal dish.

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

Our BLESStacular 5J ham croquette with slivers of Iberian ham 🌿🌿🌿🌿🌿

Lomo de anchoa 00 sobre pan de cristal, mermelada de pimientos asados y mantequilla salada 9,5€

Anchovy loin 00 on glass bread, roasted pepper marmalade and salted butter 🌿🌿🌿🌿

Las patatas más bravas de Madrid 22€

The bravest potatoes in Madrid 🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿

Tortilla de patatas con cebolla caramelizada 18€

Potato omelette with caramelised onions 🌿🌿🌿🌿

Brioche de rabo de ternera, polvo de queso manchego semicurado y spicy mayo 24,5€

Veal tail brioche, semi-cured manchego cheese powder and spicy mayo 🌿🌿🌿🌿🌿🌿

Ensaladilla rusa de pulpo a la brasa y mayonesa de pimentón de la Vera 19€

Spanish potato and grilled octopus salad with paprika mayonnaise 🌿🌿🌿🌿🌿

Flor de alcachofa al natural, yema de huevo curada y polvo de jamón ibérico 5J 9,5€

Artichoke flower, cured free-range egg yolk and Iberian ham powder 5J 🌿🌿

Burratina con selección de tomates y pesto de anacardos 16,5€

Burrata with a selection of tomatoes and cashew pesto 🌿🌿🌿

Ensalada de quinoa, espinacas, aguacate a la brasa, nueces y granada 18,5€

Quinoa, spinach, grilled avocado, walnuts and pomegranate salad 🌿🌿🌿

La auténtica César de pollo crujiente en rolls aliñada en mesa 21,5€

The authentic crispy chicken rolls Caesar salad 🌿🌿🌿🌿🌿

Verduras con vieiras marinadas en cítricos, espuma de patata, lichi y maíz 27,5€

Seasonal vegetables with citrus-marinated scallops, potato, lychee and corn foam 🌿🌿🌿🌿🌿🌿

Ostra fresca Gold Beach 4€

Fresh oyster Gold Beach 🌿

Caviar 🌿

Lata caviar / Caviar can 20gr. 66€

Lata caviar / Caviar can 30gr. 89€

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 🌿 Apio/Celery 🌿 Moluscos/Shellfish 🌿 Leche/Milk 🌿 Mostaza/Mustard 🌿 Huevo/Egg 🌿 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*

ARROCES Y PASTAS. RICE AND PASTA DISHES

Arroz negro meloso de chipirón de anzuelo a la brasa y ali oli ligero de albahaca 29€

Mellow black rice with grilled baby squid and light basil ali oli 🌱🌿🐙🍷🥬🍅

Risotto de setas de temporada y queso parmesano 27,5€

Risotto of seasonal mushrooms and parmesan cheese 🍄🧀🌿

Tagliolini de tinta de sepia, gamba roja, cilantro, curry verde y coco Thai 34,5€

Tagliolini of cuttlefish ink, red prawns, coriander, green curry and Thai coconut

🌱🍄🐙🌿🍷🥬🍅

Raviolis de pera confitada y ricotta con salsa de queso azul 28,5€

Pear confit and ricotta ravioli with blue cheese sauce 🍷🍅🧀

PESCADOS. FISHES

Merluza de pincho en salsa de Vermouth blanco y moluscos con verduras 32,5€

Hake on a skewer in a white vermouth and mollusc sauce with vegetables 🍷🐙🍄🌿

Salmón *label rouge* marinado en miso, judía Kenia aliñada con vinagreta cítrica 28,5€

Miso marinated salmon label rouge, Kenyan bean with citrus vinaigrette and sesame dressing 🐙🍷🌿🍅

Lubina de pesca sostenible perfumada con dry Martini, cremoso de apio nabo, kumquat y kale crujiente 31€

Sea bass flavoured with dry Martini, creamy celeriac, kumquat and crispy kale 🍷🍄🌿🍅

CARNES. MEATS

Steak tartar de vaca madurada y tuétano a la brasa 28,5€

Aged steak tartar with flame-grilled bone marrow 🍷🍄🌿🍅

Burger Bless de carne de *txuleta* en pan brioche, queso comté y lechuga 26,5€

180gr. beef tenderloin burger on brioche bread, comté cheese and batavia lettuce 🍷🍄🌿🍅

Solomillo de vaca Bazkaleku, cremoso de boniato asado, shimeji y cebollitas 32,5€

Bazkaleku beef tenderloin steak, roasted sweet potato cream, shimeji and spring onions 🍷🍄🌿🍅

Cordero lechal asado a baja temperatura con patatas al romero 30,5€

Suckling lamb roasted at low temperature with rosemary potatoes 🍷🍄🌿🍅

Nuestra versión de la milanesa a la napolitana 26,5€

Our version of Neapolitan-style Milanese 🍷🍄🌿

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 🌱 Apio/Celery 🍄 Moluscos/Shellfish 🍷 Leche/Milk 🍷 Mostaza/Mustard 🍷 Huevo/Egg 🌱 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

Pinzeladas para acompañar

A brushstroke to accompany

Patatas fritas 6€

Fries 🌱

Ensalada verde con tomate y cebolla tierna 8€

Green salad with tomato and spring onion 🌱

Puré cremoso de patata 6€

Creamy mashed potato 🥛🌱

Verduras de temporada 7€

Seasonal vegetables 🌱

Espinacas a la crema 7€

Spinach with cream 🥛🌱

Pan de autor con tomate y AOVE 3€

Author bread with EVO and grated tomato 🌱🌿

El trazo final

The final streak

Tarta artesana de queso 12€

Artisan cheesecake 🌱🥛🥛🥛

Lemon pie con polvo de violetas 12,5€

Lemon pie with violet powder 🌱🥛🥛

Chocolate guanaja 70% en texturas, caramelo salado y avellanas tostadas 14€

70% guanaja chocolate in textures, salted caramel and toasted hazelnuts 🌱🥛🥛

Crêpes suzette 14,5€

🌱🥛🥛

Helados (vainilla, chocolate, frutos rojos, yogur natural, limón) 9€

Ice creams (vanilla, chocolate, red fruits, natural yoghurt, lemon) 🌱🥛🥛

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 🌱 Apio/Celery 🐚 Moluscos/Shellfish 🥛 Leche/Milk 🥛 Mostaza/Mustard 🥚 Huevo/Egg 🌱 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