

Picos
Pardos
SKY LOUNGE

Martín Perastegui

BLESS

HOTEL MADRID



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

SNACKS 10:30 - 23:00H.

Jamón ibérico 5J con pa amb tomaquet <i>5J Iberian ham with pa amb tomaquet</i>	20
Selección de ibéricos con pa amb tomaquet <i>Selection of Iberian ham with pa amb tomaquet</i>	20
Selección de quesos artesanos nacionales e internacionales <i>Selection of national and international artisan cheeses</i>	22
Totopos* con guacamole y pico de gallo <i>Totopos* with guacamole and pico de gallo</i> <u>Totopos*</u> : Nachos	16
Saam* de Ave César con pollo de corral y crujiente de ibérico <i>Caesar bird saam* with free-range chicken and crispy Iberian ham</i> <u>Saam*</u> : Rollito de lechuga, típico plato de Corea <i>Lettuce roll, typical Korean dish</i>	18

Caprese de burrata con tomate de la huerta y pesto <i>Burrata caprese with tomato from the garden and pesto</i>	16
Lobster roll sobre ensalada de col y brioche artesano <i>Lobster roll over coleslaw and artisan brioche</i>	23
Hamburguesa de vaca 200 gr. , cebolla morada, queso Roncal y mostaza violeta <i>200gr. of beef burger with purple onion, Roncal cheese & violet mustard</i>	19
Sándwich roll PICOS PARDOS <i>PICOS PARDOS roll sandwich</i>	18
Sándwich mixto de jamón dulce y queso de oveja <i>Sweet ham and sheep's cheese sandwich</i>	15
Croqueta casera de jamón ibérico <i>Homemade Iberian ham croquette</i>	3/ud

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
All prices are established in euros - VAT included

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
All prices are established in euros - VAT included

ALMUERZOS Y CENAS

LUNCH & DINNER

13-15:30H. / 20:30-23H.

Selección Ostra al natural con ponzu y wakame 4,5/ud
Oyster Selection: Natural or with ponzu and wakame

Salmorejo tradicional con tataki de barriga de atún rojo 18
Traditional Salmorejo with tuna belly tataki
*Opción de añadir: 10 gr. de caviar 60
Option to add: 10 gr. of caviar

Ceviche de pescado blanco, kumquat, maíz tostado y boniato a la plancha 21
Ceviche of white fish, kumquat, toasted corn and sweet potato grilled

Carpaccio de Pez limón marinado con mojo rojo, aguacate picante y naranja 18
Carpaccio of lemonfish marinated with red mojo, spicy avocado and orange

Ensalada tradicional con tomate de la huerta, cebolleta y parmesano 16
Traditional salad with tomato from the garden, chives and parmesan

Poke de bimi, kale y edamame con vinagreta de lima y miel y aguacate picante 17
Bimi, kale and edamame Poke with lime and honey vinaigrette and spicy avocado

Ensaladilla rusa de bogavante con regañás 22
Russian salad of lobster with breadsticks

Tartar de atún balfego con kimchie y papas chips 22
Tuna tartar with kimchi and potato chips

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
All prices are established in euros - VAT included

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
All prices are established in euros - VAT included

CAVIAR

Caviar imperial 50gr 210
Imperial caviar 50gr

Caviar imperialí 30 gr 125
Imperialí caviar 30 gr

Caviar beluga 30 gr 195
Beluga caviar 30 gr

*Acompañado de blinis con crema de cebolleta tierna y sour cream
**Accompanied by blinis with cream of spring onion and sour cream*

*Preguntar por las sugerencias del día
**Ask for the suggestions of the day*

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
All prices are established in euros - VAT included

ROBATA, EL GRILL JAPONÉS ROBATA, THE JAPANESE GRILL

Puerros confitados con chalota crujiente y romescu 12/ud
Leeks candied with crunchy shallot and romescu

Alitas de pollo de corral con salsa sate 13
Chicken wings with sate sauce

Anticuchos de ave de corral con mojo y papa 14
Poultry skewers with mojo and potatoes

Salmón marinado con miso 14
Marinated salmon with miso

Pulpo y patata arrugada al mojo rojo 15
Pulpo y patata arrugada al mojo rojo

Vieira y langostinos con salsa satay 15
Scallop and prawns with satay sauce

Shitakes y berenjenas al miso 13
Shitakes and eggplants to miso

Lomo de vaca en adobo con chimichurri 17
Beef loin in adobo with chimichurri

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
All prices are established in euros - VAT included

POSTRES DESSERTS

Selección de helados artesanos <i>Artisanal ice cream selection</i>	7
<i>*Edición Exclusiva para BLESS Hotel Madrid. Tarrina de 120 ml. *Exclusive Edition for BLESS Hotel Madrid. Tub of 120 ml.</i>	
Ensalada de fruta de temporada <i>Season fruit salad</i>	7
Sándwich de cookie y helado de nata <i>Cookie sandwich and cream ice cream</i>	9
Café irlandés de Martín <i>Martín's Irish coffee</i>	9
Tartaleta de chocolate fundido y manzana con chantilly de romero <i>Tartlet made of melted chocolate and apple with rosemary whipped cream</i>	9

Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
All prices are established in euros - VAT included

PICOS PARDOS PACKS

Botella marca premium*
Premium brand bottle*
Uso de cama balinesa
Use of Balinese bed
Max. 6 pax

240€

Botella marca premium*
Premium brand bottle*
Uso de cama balinesa
Use of Balinese bed
Shisha
Max 6 pax

280€

**Paquete disponible sólo lunes, martes, viernes y sábados de 20.30 a 01h. / Package available Monday, Tuesday, Friday & Saturday from 8:30 pm to 1 am*

CAMAS BALINESAS BALINESE BEDS

ALOJADOS / HOSTED CLIENTS

**Previa reserva con un máximo de 48h. de antelación / Previous reservation with a maximum of 48h. in advance
*Sujeto a disponibilidad de las mismas
Subject to their availability*

EXTERNOS / EXTERNAL CLIENTS

*Lunes-Jueves: 100€ (max. 2 pax/cama)
Monday-Thursday: 100€ (max. 2 pax/bed)
Viernes-Domingo: 150€ (max. 2 pax/cama)
Friday-Sunday: 150€ (max. 2 pax/bed)*

**Incluye gasto en comida y bebida hasta 100€/150€
Includes spend in food & drink up to 100€/150€

Para más información / For more information:

picospardos@blesscollectionhotels.com

+34 91 086 13 78

EVENTOS BLESS

BLESS EVENTS

BENDITO MEDITERRÁNEO

Todos los jueves de 20 a 1:30h.
Every Thursday from 8 p.m. to 1:30 am.

Para más información / *For more information:*
mice.madrid@blesscollectionhotels.com
+34 689 89 92 02

Descubre todo sobre el Universo Hedonista en nuestra APP
Discover all about the Hedonist Universe in our APP

App Store · Play Store
BLESS COLLECTION HOTELS



El placer de comer
The pleasure of eating

Picos
Pavlovsky
SKY LOUNGE

BLESS

HOTEL MADRID



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD