



*Picos Paredos*  
SKY LOUNGE

**BLESS**

HOTEL MADRID

🔴 Tartar de atún rojo, ají amarillo y aceituna negra **24€**  
Bluefin tuna tartare with yellow chilli and black olive



Crudo de corvina, almendra, uva y chalota.....**23€**  
Sea bass crudo with almond, grape and shallot 🐟 🍷 🥒

Gold Beach Oyster (ud) ..... **6€**  
Gold Beach oyster (per unit) 🍷

Caviar selección BLESS 20gr .....**75€**  
BLESS selection caviar, 20 g 🍷

Caviar selección BLESS 30gr .....**100€**  
BLESS selection caviar, 30 g 🍷

## Para compartir

To share

Jamón 5J cortado a cuchillo con pan cristal .....**36€**  
Hand-carved 5J acorn-fed Iberian ham with crisp bread



Croquetas cremosas de jamón ibérico (6 uds)..... **17€**  
Creamy Iberian ham croquettes (6 pcs) 🍷 🥒 🍷 🍷 🍷

🔴 Tacos de panceta a fuego, mole verde y hoisin ..... **19€**  
Fire-seared pork belly tacos with green mole and hoisin glaze

🔴 Guacamole artesanal hecho en mesa .....**16€**  
Handcrafted guacamole prepared tableside ✓ 🍷 🍷

Langostinos crujientes con mayonesa kimchi .....**22€**  
Crispy king prawns with kimchi mayonnaise 🍷

Ensalada César con pollo a la parrilla .....**22€**  
Caesar salad with grilled chicken 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Ensalada de tomate, aceituna y naranja aliñados ..... **18€**  
Tomato, olive and dressed orange salad ✓

Ensalada de higos asados, crema fresca y aceite de chiles..... **18€**  
Roasted fig salad with crème fraîche and chilli oil ✓ 🍷 🍷

Berenjena miso con vinagreta de yogur y kale ..... **14€**  
Miso aubergine with yoghurt and kale vinaigrette ✓ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Sándwich de pollo buttermilk y kimchi..... **21€**  
Buttermilk fried chicken sandwich with kimchi 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

# Principales

Main dishes

- Corvina a la parrilla con col y vinagreta mediterránea ..... 26€**  
Grilled corvina with cabbage and Mediterranean vinaigrette 🍷 🍷 🍷
- Pulpo a la parrilla con crema de ajo asado y ajo negro ..... 27€**  
Grilled octopus with roasted garlic cream and black garlic 🍷 🍷 🍷 🍷
- 🍷 **Hamburguesa BLESS de vaca madurada con salsa BLESS ..... 26€**  
BLESS dry-aged beef burger with signature BLESS sauce 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- 🍷 **Zamburiñas a la plancha con aguachile de zanahoria y pico de gallo ..... 22€**  
Griddled queen scallops with carrot aguachile and pico de gallo 🍷 🍷 🍷 🍷
- Lomo bajo de ternera madurado 30 días a la parrilla ..... 36€**  
30-day dry-aged beef striploin grilled over open flame 🍷

# La mejor compañía

The best sides

- Patatas fritas crujientes ..... 7€**  
Crispy golden fries 🍷
- Puré de patata hecho en casa ..... 7€**  
Homemade mashed potatoes 🍷 🍷
- Ensalada verde y tomate ..... 7€**  
Green salad with tomato 🍷
- Verduras a la parrilla ..... 7€**  
Grilled seasonal vegetables 🍷
- Pan de autor con tomate y AOVE ..... 4€**  
Artisan bread with crushed tomato and EVOO 🍷 🍷 🍷

Disponible agua filtrada · Filtered water available  
IVA incluido · IVA included

# Un momento dulce

Desserts

- 🍷 **Tarta de queso tradicional BLESS ..... 9€**  
Traditional BLESS cheesecake 🍷 🍷 🍷 🍷
- Brioche tostado con crema inglesa y helado de vainilla ..... 8€**  
Toasted brioche with custard and vanilla ice cream 🍷 🍷 🍷
- Tarta de chocolate intenso ..... 9€**  
Intense dark chocolate cake 🍷 🍷
- Crème brûlée de naranja y azafrán con chocolate amargo ..... 9€**  
Orange and saffron crème brûlée with bitter chocolate 🍷 🍷
- Helados artesanales ..... 8€**  
Artisan ice creams 🍷 🍷 🍷

# Para pequeños gourmets

Kids menu

- Lágrimas crujientes de pollo ..... 16€**  
Crispy chicken tenders 🍷 🍷 🍷 🍷
- Pasta con salsa napolitana ..... 15€**  
Pasta with Neapolitan sauce 🍷 🍷
- Crema de calabaza ..... 12€**  
Pumpkin cream soup 🍷
- Hamburguesa de ternera ..... 19€**  
Beef burger 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Brioche de jamón y queso ..... 17€**  
Ham cheese sandwich 🍷 🍷 🍷
- Lubina con verduras de temporada ..... 18€**  
Sea bass with seasonal vegetables 🍷
- Ensalada de tomate con perlas de mozzarella ..... 13€**  
Tomato salad with mozzarella pearls 🍷 🍷 🍷 🍷

Disponible agua filtrada · Filtered water available  
IVA incluido · IVA included

# Alérgenos

Allergens



**Plato vegetariano.** *Vegetarian dish*



**Plato vegano.** *Vegan dish*



**Producto Sostenible.** *Sustainable Product*



**Producto local.** *Local product*



**Leche.** *Milk*



**Huevos.** *Eggs*



**Gluten**



**Altramuces.** *Lupins*



**Crustáceos.** *Crustaceans*



**Mostaza.** *Mustard*



**Moluscos.** *Shellfish*



**Fish.** *Fish*



**Sésamo.** *Sesame*



**Soja.** *Soy*



**Frutos con cáscara.** *Nuts*



**Apio.** *Celery*



**Sulfitos.** *Sulphite*



**Producto recomendado.**  
*Recommended product*

