

Picos Pardos
SKY LOUNGE
by **MARTINI**

BLESS
HOTEL MADRID

Picotea

Nibbles

Gold Beach Oyster  6€

Oscietra Reserve Caviar 20g  75€

Oscietra Reserve Caviar 30g  100€

Para compartir

To share

Jamón 5 Jotas con pan de focaccia 37€

Acorn-fed iberian ham with focaccia bread  

Croquetas melosas de jamón 5J (6 uds.) 17€

Acorn-fed iberian ham croquettes (6 units)    

Guacamole hecho en mesa 16€

Guacamole made at the table  

Ensalada César con pollo dorado a la parrilla 17€

Grilled chicken caesar salad

Burrata con mojo de tomatillos y sugar snap 18€

Burrata, tomatillo mojo and sugar snap peas

      

Aguachile de dorada y jalapeños 26€

Sea bream and jalapeño aguachile   

Tartar de atún y aguacate 19€

Tuna tartare with avocado   

Ceviche amarillo de lubina 23€

Sea bass yellow ceviche   

Taco de camarón a la parrilla con ají amarillo (3 uds.) 24,5€

Grilled prawn taco with aji amarillo (3 units)      

Extra de Taco – Extra Taco 7€

Berenjena miso con vinagreta de yogur y kale 14€

Miso aubergine with yoghurt and kale vinaigrette

      

Puerro a la llama, natas y romescu de pimienta 22€

Flame-grilled leek, cream and pepper romesco

    

Ensalada fría de tomates, higos y aceite verde 17€

Tomato and fig salad with green oil  

Carpaccio de carabinero, piñones, manzana y curry 31€

Red prawn carpaccio with pine nuts, apple and curry  

Sashimi de atún en escabeche 23€

Marinated tuna sashimi    

Principales

Main dishes

**Canelón de pollo asado a la parrilla
con purrusalda de anguila..... 29€**

Grilled roast chicken cannelloni with smoked eel stew



Arroz meloso con marisco y rape..... 30€

Mellow rice with seafood and monkfish



Lomo bajo de ternera a la parrilla 32€

Grilled beef sirloin

Costilla a baja temperatura 31€

Slow-cooked beef rib



T-Bone a la parrilla 95€

Grilled t-bone steak

Lubina salvaje a la parrilla con bimi y kimchi..... 26,5€

Grilled wild sea bass with tenderstem broccoli and kimchi



Hamburguesa Bless 25€

Bless Burger



Espeto de pulpo y patata con holandesa de yuzu 28€

Grilled octopus and potatoes skewer with yuzu hollandaise



La mejor compañía

The best sides

Patatas fritas crujientes..... 7€

Crispy french fries



Puré de patata cremoso 7€

Creamy mashed potatoes



Ensalada verde y tomate..... 8€

Green salad with tomato



Verduras de temporada a la parrilla 7,5€

Grilled seasonal vegetables



Pan de autor con tomate y AOVE 4€

Bread with EVO and grated tomato



Ensalada de col..... 7€

Coleslaw



Pimientos del padrón 7€

Padrón peppers



Piparras en tempura 7€

Pickled peppers tempura



Un momento dulce

Desserts

Tarta de queso artesanal 11€

Homemade cheesecake ✓ 🌱 🥛 🍌

**Piña colada, piña asada en parrilla y macerada,
brunoise de piña fresca y helado de coco 10€**

Grilled and marinated pineapple, fresh pineapple brunoise
and coconut ice cream ✓ 🌱 🥛 🍌

Tarta cremosa de chocolate..... 11€

Creamy chocolate cake ✓ 🌱 🥛 🍌

Guayaba y mango..... 10€

Guava and mango ✓ 🌱

Tartaleta de cítricos y chocolate blanco 10€

Citrus and white chocolate tartlet ✓ 🌱 🥛 🍌 🍌

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 ✓ 🌱 🥛 🍌

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*

