



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 fraiche 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 🍷 🍷 🍷

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 🍷 🍷 🍷

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

