



CARTA RESTAURANTE TABERNEROS

Calle de Santiago, 9, Centro, Madrid | 915422160

ENSALADAS | SALAD | SALADES

Elaboradas por nuestros chefs
Elaborated by our chefs | Élaborées par nos chefs

Salmorejo cordobés

Cordoban style cold sauce | Salmorejo cordouan
10,80 €

Ensalada de tomate rosa aliñado

Dressed rose tomato salad | Salade de tomate rose assaisonnée
10,80 €

Ensaladilla rusa con tartar de salmón ahumado

Russian salad with smoked salmon tartare
Salade russe au tartare de saumon fumé
13,80 €

Tomate aliñado con burratina y vinagreta de menta

Dressed tomato with fresh cow cheese and mint vinaigrette sauce
Tomate assaisonnée avec burrata et vinaigrette à la menthe
16,40 €

Berenjenas de temporada caramelizada en salsa de miso

Caramelized season eggplants with miso japanese sance
Aubergines de saison caramélisées à la sauce miso
11,40 €

Ensalada de setas de temporada

Season wild mushrooms salad | Salade de champignons de saison
17,20 €

Ensalada de chopitos con mahonesa casera de cilantro

Baby squids salad & home made coriander mayonnaise
Salade de calamars avec mayonnaise maison au coriandre
18,20 €

Ensalada de tomate con ventresca de atún y cebolla morada

Tomato salad with tuna belly and red onion
Salade de tomates avec ventrèche de thon et oignon rouge
16,80 €

ENTRANTES | STARTERS | ENTRÉES

Elaboradas por nuestros chefs
Elaborated by our chefs | Élaborées par nos chefs

Jamón ibérico de bellota

Acorn iberian cured pork ham | Jambon ibérique de bellota
29,00 €

Queso curado

Matured cheese | Fromage affiné

Ración - 18,00 €

Portion | Portion

Media ración - 12,50 €

Half portion | Demi-portion

Servicio de mesa, cubierto y pan (por persona)

Waiter service (each person) | Service de table (par personne)
1,80 €



ENTRANTES | STARTERS | ENTRÉES

Elaboradas por nuestros chefs
Elaborated by our chefs | Élaborées par nos chefs

Vieiras con verdurita de temporada gratinadas al cava

Gratined in cava sauce scallops vegetable assortment
Coquilles Saint-Jacques avec petits légumes de saison gratinés au cava
14,80 €

Cazuela de callos y morro a la madrileña

Madrid style stewed veal tripe & pork snout with sance
Cassollette de tripe et museau à la madrilène
18,20 €

Tortilla "mal hecha" de huevos de corral y verdinas con setas de temporada

"Made botched" spanish omelette with farmer hen eggs & verdines
with season wild mushroom | Omelette "mal cuite" aux œufs fermiers et
haricots verdinas avec champignons de saison
16,80 €

Zamburiñas gratinadas al curry (6 ud.)

Curry style gratined scallops | Petoncles gratinés au curry
18,00 €

Pulpo "Taberneros" y salsa de miso

The house special octopus & miso sauce | Pulpe "Taberneros" avec sauce miso
25,80 €

Pulpo a la gallega con aceite de oliva y pimentón

Galician style boiled octopas, olive oil & paprika
Pulpe à la galicienne avec huile d'olive et paprika
25,80 €

Mejillón gallego a la marinera con un toque picante

Marinera style stewed special mussels, from Galicia, with sauce & a spiy "touch"
Moules galiciennes à la marinière avec une touche épicée
15,50 €

Escabeche de perdiz con chalotas al aroma de manzanilla

Chamomile tea flavour style pickled partridge & shallots
Perdrix en escabèche avec échalotes parfumées à la camomille
17,80 €

"Tiradito" de lubina al estilo Guayaquil con un toque picante

Guayaquil style fresh sliced sea bass & a spicy "touch"
"Tiradito" de bar en style Guayaquil avec une touche épicée
19,80 €

Tortitas imperiales rellenas de costilla con toque picante

Stuffed imperial crepes with baked pork ribs with a spicy "touch"
Tortillas impériales farcies de côtelette avec une touche épicée
13,20 €

Croquetas caseras de "pringá" (6 ud.)

Homemade "pringá" croquettes | Croquettes maison de "pringá"
13,80 €

Samosas caseras de verdura con tzatziki (4 ud.)

Homemade vegetable assortment small pies & tzatziki sauce
Samosas maison aux légumes avec tzatziki
13,20 €

Boquerones malagueños a la bilbaína

Malaga-style anchovies
anchois de Malaga à la bibaína
13,20 €

PLATOS DE TEMPORADA | SEASON DISHES | PLATS DE SAISON

Elaboradas por nuestros chefs - Elaborated by our chefs

Verdinas con bacalao y gambas

Verdines with cod & shrimps | Haricots verdinas avec morue et crevettes
18,80 €

Arroz con bogavante mínimo 2 pax

Rice with lobster, minimum 2 people,
Riz au homard minimum 2 personnes
28,80 € por persona

Paella de marisco (mínimo 2 personas, precio por persona)

Shellfish paella (at least, two persons, price per person)
Paella aux fruits de mer (minimum 2 personnes, prix par personne)
20,80 €

Bacalao en lomos confitado a la vizcaína

Vizcaina style candied cod loins | Morue en filets confite à la biscayenne
22,80 €

"Ojo de dragón" Pastel de arroz con pollo de corral y curry amarillo

"Dragon eye" Rice cake with farmer chicken & yellow curry
"Œil de dragon" Gâteau de riz au poulet fermier et curry jaune
17,80 €

Corvina al horno con berenjena en tempura

Roasted sea bass & tempura eggplant
Corvina rôtie avec aubergine en tempura
22,80 €

Hamburguesa con bacon y queso

Grilled hamburger, bacon & cheese | Burger avec bacon et fromage
15,90 €

Carrillera de ternera al estilo thay

Thay style stewed veal cheek with sauce | Joue de bœuf à la thaïlandaise
18,80 €

Rabo de toro al estilo cordobés

Cordoban style stewed bull tail with sauce
Queue de taureau à la cordouane
21,60 €

Presa ibérica con parmentier de patata

Iberian pork meat fillets & potato parmentier
Presa ibérique avec parmentier de pomme de terre
25,90 €

Lomo de vaca a la parrilla (400 gr)

Grilled cow loin steak | Contre-filet de bœuf grillé
25,90 €

Ceviche de lomo alto con un toque picante

Veal loin ceviche & a spicy "touch"
Ceviche de faux-filet avec une touche épicée
25,00 €

Fritos de rape rebozado con alioli y patatas paja

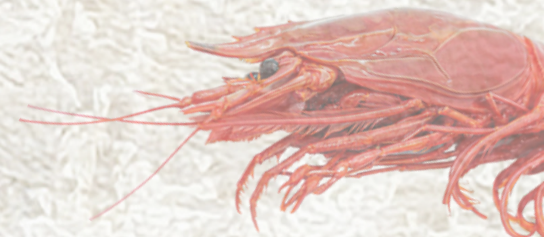
Battered monkfish fritters with garlic mayonnaise and straw potatoes
Beignets de lotte panés avec aioli et pommes de terre pailles
22,80 €

Sugerencias: Carabineros a la plancha (4 ud.)

Suggestions: Grilled scarlet prawns

Suggestions : Carabineros grillés

28,00 €



VINOS TINTOS

BREZO BODEGA MENGOWA UVA: MENCIA DE 50 AÑOS Y ALICANTE BOUSCHET CRIANZA: 3 MESES EN FOUDES DE 2500 L	26,00€
MENGOWA UVA: MENCIA DE VARIAS PARCELAS DE VIÑAS VIEJAS Y ALICANTE BOUSCHET CRIANZA: 10 MESES EN FOUDES DE MADERA	30,00€
D.O CONDADO DE TEA RICON UVA: MENCIA	28,00€
D.O UTIEL - REQUENA L'ALEGRIA UVA: BOBAL CRIANZA: 14 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS	29,00€
D.O TARRAGONA CATALUÑA TERRER D'AUBERT VINYES DEL TERRER UVA: 85% CABERNET SAUVIGNON 15% GARNACHA PELUDA CEPAS DE 45 AÑOS CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCES	30,00€
D.O RIOJA	
A BICICLETA VOLADORA. GERMAN R BLANCO UVA: TEMPRANILLO Y VIURA DE CEPAS DE 18 A 48 AÑOS CRIANZA: 7 MESES EN DEPOSITOS DE HORMIGON Y HUEVOS FLEXTANK	27,00€
AD LIBITUM MATURANA TINTA UVA: MATURANA TINTA VIÑEDO 20 AÑOS CRIANZA: 3 MESES EN BARRICAS DE TRONCAIS NUEVAS DE 500 L	28,00€
PEÑA EL GATO UVA: GARNACHA DE VIÑAS VIEJAS CRIANZA: 13 MESES EN SUS LIAS EN BARRICAS NUEVAS DE TRONCAIS	31,00€
LANDALUCE CRIANZA UVA: RIOJA ALAVESA 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO PRECIO	27,00€
LA VIÑA DE EUSEBIO OLIVER RIVIERE VINOS UVA: 100% TEMPRANILLO CRIANZA: 16 MESES EN BARRICA DE 500L Y FOUDES	72,00€
D.O BINISSALEM - MALLORCA	
CA'N VERDURA NEGRE. CA'N VERDURA VITICULTORS UVA: 65% MANTONEGRO 18% MERLOT 11% MONASTRELL Y 6% CALLET CRIANZA: 50% BARRICA EN BARRICA ROBLE FRANCES Y AMERICANO, 50% D.A.I	27,00€
SUPERNOVA NEGRE UVA: MANTONEGRO CRIANZA: 10 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCES Y FOUDE	30,00€

D.O RÍAS BAIXAS DOUMIA BODEGA ADEGA PEDRALONGA UVA: 70% MENCIA 20% CAIÑO 10% ESPADEIRO CRIANZA: EN A.D.I 9 A 12 MESES CON LIAS	27,00€
VINO DE LA TIERRA DE TORO (ZAMORA) ARENISCA ISAAC CANTALAPIEDRA UVA: 100% TINTA TORO CRIANZA: 11 MESES EN BARRICA FRANCESA	29,00€
D.O CONCA DE BARBERA CARLES ANDREU UVA: TREPAT	35,00€
D.O CADIZ LE PETIT UVA: TINTILLA DE ROTA	30,00€

D.O RIBERA DEL DUERO	
LOCULTO UVA: TINTA DEL PAIS CRIANZA: 9 MESES EN BARRICA	28,00€
MILÚ QUINTA MILÚ UVA: TINTA DEL PAÍS, VIÑAS DE 55 AÑOS DE EDAD MEDIA CRIANZA: 5 MESES EN BARRICAS USADAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO DE 400L Y 500L	27,00€
LA COMETA QUINTA MILU UVA: TINTA DEL PAÍS VIÑAS DE 55 AÑOS DE EDAD CRIANZA: 13 MESES EN BARRICAS FRANCESAS USADAS DE 500, 225 Y 400L	30,00€
VALDUERO DOS MADERAS UVA: TEMPRANILLO	42,00€
I UNACEPA VALDUERO UVA: TEMPRANILLO CRIANZA: 18 MESES EN BARRICA Y 12 MESES EN BOTELLA	48,00€
DE RODRIGO UVA: TINTA DEL PAÍS CRIANZA: 18 MESES	62,00€
LA GALAFANA BODEGA CASA AURORA UVA: 95% MENCIA, GARNACHA TINTORERA CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS FRANCESAS	43,00€

VINOS ROSADOS

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA AMIGOS UVA: TEMPRANILLO Y GARNACHA	25,00€
--	---------------

CARTA DE VINOS TABERNEROS

VINOS GENEROSOS

D.O - JEREZ - XEREZ - SHERRY D.O - MANZANILLA - SAN LUCAR DE BARRAMEDA	
OLOROSO MONTEAGUDO UVA: PALOMINO FINO CRIANZA: 12 AÑOS EN SISTEMA DE SOLERAS Y CRIADERAS	4,50€ - 24,00€
PALO CORTADO MONTEAGUDO UVA: PALOMINO FINO CRIANZA: 12 AÑOS EN SISTEMA DE SOLERAS Y CRIADERAS	8,50€ - 28,00€
MEDIUM LAS SEÑORAS UVA: PALOMINO FINO, MOZCATEL Y PEDRO XIMENEZ CRIANZA: 12 AÑOS EN SISTEMAS DE SOLERAS Y CRIADERAS	4,50€ - 26,00€
AMONTILLADO VIEJO ZULETA UVA: PALOMINO FINO CRIANZA: 20 AÑOS EN SISTEMAS DE SOLERAS Y CRIADERAS	14,00€ - 65,00€
AMONTILLADO CRUZ DEL MAR CHIPIONA UVA: PALOMINO FINO	5,00€ - 30,00€
MOSCATEL DORADO UVA: MOSCATEL DE ALEJANDRIA	4,50€ - 24,00€



VINOS ESPUMOSOS

D.O - Penedés Carles Andreu (Brut Nature) UVA: 59% Parellada, 34% Macabeu, 7% Xarel·lo	29,00€
D.O Conca de Barbera Carles Andreu (Rosat Brut) UVA: Trepát	28,00€
D.O Champagne Francia Jean Dumangin Brut UVA: Chardonnay, Pinot Noir	60,00€

OTROS VINOS

D.O Ribera del Duero	
Valbuena 5º Año Bodegas Vega Sicilia UVA: Tempranillo, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon	260,00€
Tomas Postigo 3º Año UVA: Tinta del País	58,00€
Alion UVA: Tinta Fina	135,00€
Pago de Carovejas 3º Año UVA: 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot	68,00€
D.O Rioja	
Losares UVA: 95% Garnacha, 5% Graciano y Mazuelo	140,00€
Trasnocho Bodega Remirez de Ganuza UVA: 90% Tempranillo, 5% Graciano y 5% de Viura y Malvasía	118,00€
Vino de la Tierra de Castilla y León Abadía Retuerta UVA: Tinta del País	52,00€
D.O Toro Pintia UVA: Tinta Toro	115,00€
Valduero 6º Año UVA: Tinto Fino	120,00€
Macan Clásico (Benjamín de Rothschild & Vega Sicilia) UVA: Tempranillo	80,00€
Vega Sicilia Único(Gran Reserva) Ribera del Duero UVA: Cabernet Sauvignon y Tempranillo	580,00€

VINOS BLANCOS

Tosca Cerrada Mario Riviera UVA: Palomino Fino Crianza: 7 meses en bota de manzanilla bajo velo de flor	32,00€
D.O Penedés	
Improvisació Enric Soler UVA: Xarel·lo de 45 a 65 años Crianza: fermentado y criado 8 meses en roble frances y cemento	56,00€
Nun, Vinya del Taus UVA: Xarel·lo de 60 años Crianza: 8 meses en barrica de roble frances 50% nuevo botella	98,00€
Espenyalluchs (Enric Soler) UVA: Xarel·lo Crianza: 8 meses en barricas de 42 años en contacto con sus lias botella	70,00€
D.O Bierzo	
Akilia “Viña de San Lorenzo Blanco” UVA: 75% Palomino, 25% Doña Blanca Crianza: 5 meses sobre lias en D.A.I 30% barrica francesa usada 5 meses	26,00€
Brezo Bodega Mengoba UVA: Godello y Doña Blanca Crianza: 6 meses en D.A.I	25,00€
Mengoba sobre lias Viñas Viejas Bodega Mengoba UVA: Godello Crianza: 10 meses sobre lias foudre con batonnage semanal	32,00€
D.O La Rioja	
La Bastid (Olivier Rivière Vinos) UVA: 85% Viura 15% Malvasia y Garnacha Blanca Crianza: 10 meses en barricas de roble frances 15% nuevo	35,00€
Elle de Landaluze (Rioja Alavesa) UVA: Garnacha Blanca	29,00€
Altanza UVA: Sauvignon Blanco Rioja	26,00€
D.O Ribeiro	
Beade UVA: Treixadura Crianza: 6 meses sobre lias	29,00€
Agas do Tempo Bodegas El Paraguas UVA: 80% Treixadura 8%Godello 7% Albariño y 5% Loureira	29,00€

D.O Tarragona Blanc del Terrer UVA: Macabeo	26,00€
D.O Condado de Tea Ricon UVA: Albariño Crianza: 6 meses en barrica	28,00€
Verdinas con bacalao y gambas Verdines with cod & shrimps Haricots verdinas avec morue et crevettes	18,80 €
D.O Rias Baixas Altos de Torona UVA: Albariño	27,00€
D.O Monterrei Lara UVA: Godello Crianza: 6 meses sobre lias	28,00€
D.O Conca del Barbera Els Nanos UVA: Macabeo	26,00€
D.O Binissalem - Mallorca Supernova Blanc ca’n Verdura Viticultors UVA: Moll Crianza: 5 meses sobre lias	27,00€
D.O Rueda Adhuc Tempus UVA: Verdejo	25,00€
D.O Penedés Tardatio Jordi Reventos UVA: 100% Malvasía de Sitges Crianza: 4 meses en barrica de 300 L.	30,00€
D.O Txacolí de Álava - Arabako Txacolina	
Uno Bodega Goianea UVA: Hondarrabi Zuri Crianza: 6 meses sobre lias	27,00€
Urtarán UVA: Hondarrabi Zuri Crianza: 6 meses sobre lias	29,00€
Vino de la Tierra de Castilla de León	
Cantayano Manuel e Isaac Cantalapiedra UVA: Verdejo Crianza: 8 meses en barricas de 500L. sobre lias	26,00€
Majuelo del Chivitero UVA: Verdejo Crianza: 9 meses en barricas con batonage	33,00€



POSTRES

Elaboradas por nuestros chefs
Elaborated by our chefs | Élaborées par nos chefs

Coulant de chocolate con helado

Chocolate coulant with ice cream

Coulant au chocolat avec glace

7,50 €

Brownie de chocolate con helado

Chocolate brownie with ice cream

Brownie au chocolat avec glace

7,50 €

Helado de temporada artesano

Seasonal artisan ice cream

Glaces artisanales de saison

8,00 €

Tiramisú casero versión chef

Homemade tiramisu chef version

Tiramisu maison version chef

7,50 €

Piononos de Santa Fe (Granada)

Piononos of Santa Fe

Piononos de Santa Fe

7,00 €

Fruta de temporada

Seasonal fruit

Fruits de saison

6,00 €

