

CAFÉ CANTANTE

FLAMENCO DE LEONES

MADRID
2022



MENÚ LUNARES

ENTRANTES

Nuestro Vino Fino Andaluz con su Tapa de Jamón Cinco Jotas
Our Andalusian Fino Wine with its Cinco Jotas Ham Tapa

APERITIVOS - APPETIZER

Gilda Flamenco de Leones

Flamenco de Leones Gilda

Boquerón Malagueño en Vinagre

Homemade Cured White Anchovies in Vinegar

EL PASEÍLLO DE TAPAS - TAPAS CORNER

**Tu Flor de Queso San Simón Ahumado con Mermelada de Pimientos,
Cabra Tierno con Membrillo y Aceite de Oliva Virgen Extra**
Your Cheese Flower: Smoked Cheese San Simon with Roast Peppers Jam,
Goat Cheese Soft with Quince Jelly and Extra Virgin Olive Oil

Empanadilla Clásica de Atún

Classic Tuna "Empanadilla"

Brioche de Anchoa del Cantábrico

Cantabrian Anchovy Brioche

Ensalada Pipirrana al Estilo de Jaén y Pan Frito

Mixed Peppers Salad dressed Jaen Style with Fried Bread

Rabas de Calamar a la Romana con Alioli de Tinta

Fried squid rings in Roman style with squid ink aioli

Flamenquín de Ternera

Beef "Flamenquín" Stuffed with Cow Ham and Cheese

PRINCIPALES

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR - MAIN COURSE TO CHOOSE

**Merluza de Pincho en Salsa Verde con Espárragos Trigueros,
Almejas y Huevo de Codorniz**

Wild Hake Supreme in Traditional "Salsa Verde" with Asparagus,
Clams and Quail Egg

o / or

**Rabo de Toro de Lidía Guisado al Pedro Ximénez con
Puré de Patata y Cebolleta Asada**

Fighting Bull Oxtail Stewed in Pedro Ximénez with Mashed Potatoes
and Roasted Spring Onion

o / or

**Alcachofas Confitadas con Setas Salteadas, Puerros Asados
y Trompetas de la Muerte**

Confit Artichokes with Sautéed Mushroom, Roasted Leeks and
Black Trumpet Mushrooms

POSTRES

MUY DULCE PARA COMPARTIR - SWEETS DESSERTS, TO SHARE

Sorbete Flamenco de Leones

Flamenco Sorbet from Leones

Pastela Madrileña de Crema, Almendra y Vainilla

Madrid-style pastry with cream, almond and vanilla

Surtido de Dulces

Assorted Sweets