



TOP ONE

DEL CACIQUE MADRID

CASUAL FOOD & MARKET

ENTRADAS

JAMÓN IBÉRICO
SPANISH CURED HAM
de Guijuelo, con tostas
a la brasa y tumaca
22.00

CUÑAS DE PARMESANO
PARMESAN CHEESE
con aceite de trufa
12.00 / 8.00 (media
ración)

CAZÓN EN ADOBO
MARINATED DOGFISH
con salsa tártara
12.00 / 8.00 (media
ración)

LANGOSTINO TIGRE
PRAWN TEMPURA
en tempura con mahonesa
de kimchee
14.00 / 9.00 (media
ración)

CHORIZO CRIOLLO
GRILLED SAUSAGE
a la brasa con salsa
Chimichurri
4.50

QUESO PROVOLONE
PROVOLONE CHEESE
con mermelada de tomate
y orégano
10.50

CHISTORRA DE ARBIZU
SPANISH SPICY SAUSAGE
con pimientos de
piquillo, huevo y
patatas fritas
10.00

SALMOREJO CORDOBÉS
CORDOBIAN GAZPACHO
con huevo y jamón
ibérico picado
9.00 / 6.00 (media
ración)

FOIE MICUIT
FOIE MI-CUIT
con jalea de mango y
yogurt
14.00

ENSALADILLA RUSA
RUSSIAN SALAD
con bonito en aceite de
oliva
11.00 / 8.00 (media
ración)

VERDURAS EN TEMPURA
VEGETABLES IN BATTER
con espuma de tsuyu
nomoto
10.00 / 7.00 (media
ración)

CROQUETAS CREMOSAS
HOME-MADE CROQUETTES
de Jamón Ibérico
10.00 / 7.00 (media
ración)

HUMUS
HUMMUS
humus con un toque de
albahaca, chips de
verduras y pan de pita
tostado
8.50

MORCILLA DE BURGOS
BURGOS BLACK
PUDDING
especiada a la parrilla
con salsa de tomate
casero y piquillos
confitados
6.00

ANCHOAS DE SANTOÑA
SANTOÑA ANCHOVIES
con tostas, tomate y
aceite de oliva virgen
extra
17.00

PASTA & ARROZ

PASTA FRESCA
FRESH PASTA
con salsa a elegir:
Pesto, Napolitana,
Boloñesa 100% ternera
11.50

ARROZ MELOSO
MELOW RICE
risotto de hongos con
trigueros
16.50

BERENJENAS FRITAS
FRIED AUBERGINE
con miel y hummus
9.75 / 6.25 (media
ración)

PIMIENTOS DE PADRÓN
PADRÓN PEPPERS
en aceite de oliva
virgen extra y sal
7.00

HUERTO

ALCACHOFAS
SALTEADAS
STIR-FRIED
ARTICHOKES
con shitake y salsa
romesco
12.50 / 8.00 (media
ración)

SPAGUETTI DE
CALABACÍN
ZUCCHINI NOODLES
al pesto
10.50

HABITAS SALTEADAS
BABY BROAD BEANS
con jamón ibérico, crema
de patata y huevo poche
14.00

VERDURAS A LA
PARRILLA
VEGETABLES GRILL
verduras de temporada
10.50 / 6.50 (media
ración)

SUGERENCIAS

CUCHARA DEL DÍA
THE DAILY DISH
Cada día preparamos un
plato de cuchara
diferente.

Pregunta al personal
de Sala la Cuchara de
hoy.

TOMATE CON
VENTRESCA
TOMATO SALAD
aliñado con aceite de
oliva virgen extra
ecológico, ventresca de
bonito y cebolleta
14.00

ENSALADA BURRATA
BURRATA SALAD
sobre tartar de tomate,
judías al dente, pipas
de calabaza y pesto de
almendras
15.00

ENSALADAS

ENSALADA TOP ONE
TOP ONE SALAD
lechugas variadas,
cebolleta, tomate,
aguacate, aceitunas,
bonito y chips de
verduras
13.00

POLLO A LA PARRILLA
CHICKEN SALAD
mezclum de lechugas,
tomate confitado,
croustons, perlas de
mozzarella y aliño dulce
de mostaza
13.00 / 8.00

QUESO DE CABRA
GOAT CHEESE SALAD
queso de cabra a la
plancha con salmón
marinado, mezclum de
lechugas, tomate, nueces
y peritas confitadas
13.50



CARNES

ALITAS DE POLLO CORRAL

FARM CHICKEN WINGS
crujientes alitas de
pollo a la parrilla con
ajo y perejil
12.00 / 7.00

MILANESA DE POLLO CHICKEN MILANESE

con verduras al wok y
patatas fritas
15.00

LAS TRES MINI MINI BURGERS

3 mini burgers de
vacuno, queso Brie,
confitura de tomate y
espinacas
9.00

POLLO PICANTÓN

COQUELET CHICKEN
a la brasa, con patatas
fritas y verduras a la
parrilla
12.00

CUADRIL DE TERNERA RUMP ROAST

con patatas fritas
14.00

ENTRAÑA DE VACA SKIRT STEAK

con patatas fritas y
verduras a la parrilla
13.00

MOLLEJAS DE TERNERA GRILLED SWEETBREADS

con ensalada verde con
aliño dulce de mostaza
17.00

LOMO ALTO

TOP LOIN STEAK
375 GR, con patatas
fritas
25.00

BIFE

SIRLOIN STEAK
220 GR, con patatas
fritas
22.00

CARRILLERAS DE TERNERA

HONEY BEEF CHEEKS
con crema de patata
trufada y espárragos
trigueros
17.00 / 13.00 (media
ración)

TACO DE ENTRECOTTE ENTRECOTE

con patatas fritas y
verduras a la parrilla
19.00

CHULETÓN DE VACA 2P T BONE STEAK

750 GR sin hueso, con
patatas fritas y pimien-
tos de Padrón
52.00

SECRETO IBÉRICO

IBERIAN ACORN-FD
LEAN
con queso Brie y compota
de manzana
17.50

COSTILLAR IBÉRICO BBQ

SPARE RIBS
extra tierno, con
patatas fritas y
verduras a la parrilla
16.00

SOLOMILLO DE AÑOJO TENDERLOIN STEAK

220 GR, con verduras a
la parrilla
22.00 / 17.00 (media
ración)

HAMBURGUESA TOP ONE

TOP ONE BURGER
100% carne de vacuno,
con pan brioche, tomate,
cebolla crujiente,
pepinillo, queso, bacon
y lechuga
13.50

CARPACCIO & TARTAR

CARPACCIO DE BUEY BEEF CARPACCIO

con paté de trufa,
lascas de parmesano y
rúcula
17.00

STEAK TARTARE

de solomillo de añojo
con tostaditas
19.00 / 16.50 (media
ración)

TARTAR ATÚN Y AGUACATE

TUNA TARTARE
con nuestro aliño y
algas tohsaka 17.00 /
10.00 (media ración)

TARTAR DE SALMÓN SALMON TARTARE

con aguacate, cebolla
china, huevos de tobiko,
mayonesa de kimchee y
aceite de trufa
16.00 / 8.00

◀ PESCADOS ▶

MERLUZA A LA BRASA GRILLED HAKE

con falso risotto de puntalette,
trigueros, setas y trufa
16.50

CEVICHE DE LUBINA SEABASS CEVICHE

zumo de lima, kimchee, cilantro,
cebolla, pimientos, tomate rosa
y chips de yuca
12.50

CHIPIRONES SQUIDS

con cebolla caramelizada y
lascas de jamón ibérico
16.00

TACO DE ATÚN ROJO FILLET RED TUNA

con verduras a la parrilla
22.00 / 16.00 (media ración)

PESCADO DEL DÍA FISH OF THE DAY

cada día un pescado diferente
según mercado
17.00

PULPO A LA BRASA GRILLED OCTOPUS

con patatas nuevas confitadas en
su ajada
19.00

Todos los pescados crudos han sido sometidos a un proceso de congelación según legislación vigente

MENÚS EJECUTIVOS

De Lunes a Viernes, de 13:00 a 16:00 horas.
Entrante, segundo y postre o café a elegir.

ENTRANTES

CROQUETAS CREMOSAS / de
Jamón Ibérico

CUCHARA DEL DÍA / cada día
preparamos un plato diferente

CHORIZO CRIOLLO / a la
brasa con salsa chimichurri

ENSALADA DE POLLO A LA
PARRILLA / mézclum de lechugas,
tomate confitado, croustons,
perlas de mozzarella y aliño
dulce de mostaza

ENSALADILLA RUSA / con
bonito en aceite de oliva

SEGUNDOS 16€

MILANESA DE POLLO / con
verduras al wok y patatas
fritas

MERLUZA A LA BRASA / con
verduras a la parrilla

ENTRAÑA DE VACA / con
patatas fritas

CEVICHE DE LUBINA / zumo
de lima, kimchee, cilantro,
cebolla, pimientos, tomate
rosa y chips de yuca

CARPACCIO DE BUEY / con
paté de trufa, lascas de
parmesano y rúcula

SEGUNDOS 19€

CUADRIL DE TERNERA / con
patatas fritas

TARTAR DE SALMÓN / con
aguacate, cebolla china,
huevas de tobiko, mayonesa de
kimchee y aceite de trufa

POLLO PICANTÓN A LA
BRASA / con patatas fritas y
verduras a la parrilla

PESCADO DEL DÍA / cada día
un pescado diferente según
mercado

HAMBURGUESA TOP ONE /
100% carne de vacuno, con pan
de brioche, tomate, cebolla
crujiente, pepinillo, queso,
bacon y lechuga

POSTRES

CARROT CAKE / con crema de
queso

FLAN DE ORUJO / con sirope
de dulce de leche

PANNA COTTA / con coulis de
frutas del bosque

FRUTA PREPARADA / con fruta
de temporada

DEL CACIQUE

RESTAURANTES MADRID