

Para Grupos a partir de 85 personas, puede reservar el restaurante en exclusiva para sus celebraciones y eventos. Menús a medida. Pregunte al Personal de Sala.



desde 1972

Diseñamos su Menú a medida. Mínimo para Grupos de 8 personas. Menús Veganos. Eventos personalizados con la garantía del Grupo Del Cacique.

ENTRADAS



JAMÓN IBÉRICO SPANISH CURED HAM

24.00€

Jamón Ibérico de Bellota recién cortado, con tomate y pan tostado

EMPANADA CRIOLLA CREOLE MEAT EMPANADA

5.00€

Empanadas caseras de carne criolla al gusto argentino

CHORIZO CRIOLLO GRILLED SAUSAGE

6.00€

Chorizo criollo a la brasa con Chimichurri

MORCILLA BLACK PUDDING

5.00€

Morcilla de Cebolla

PATÉ DE LA CASA HOME-MADE FOIE GRAS

13.00€ / 10.00€ (1/2)

de higaditos de pollo con Oporto

ANCHOAS SANTOÑA SANTOÑA ANCHOVIES

20.00€

Don Bocarte, elaboradas artesanalmente

CHISTORRA ARBIZU SPANISH SPICY SAUSAGE

10.00€

deliciosos tacos de chistorra abiertos a la brasa

QUESO PROVOLONE PROVOLONE CHEESE

12.00€

con mermelada de tomate, cebolla y orégano

PULPO AL CARBÓN GRILLED OCTOPUS

22.00€

Pulpo gallego al carbón con patata asada y ajada de pimentón

FOIE MICUIT FOIE MI-CUIT

20.00€

con pan brioche casero

CROQUETAS CASERAS HOME-MADE CROQUETTES

12.00€ / 7.00€ (1/2)

Preguntar sabor de hoy

ENSALADILLA RUSA RUSSIAN SALAD

10.00€ / 7.00€ (1/2)

Premio Gourmet 2012 con aceite de oliva virgen extra

ENSALADAS



ESPECIAL "EL CACIQUE" CACIQUE SPECIAL SALAD

15.00€

Mezclum, Cogollos, Atún, Huevo, Aguacate, Tomate y Aceitunas

ENSALADA DE PULPO OCTOPUS SALAD

18.00€

con Mezclum, patata nueva y aliño de La Vera

VENTRESCA TUNA BELLY SALAD

15.00€

con Tomate, Cebolleta fresca, Cebollino picado y aceite oliva extra

ENSALADA DEL CHEF CHEF'S SALAD

14.00€

con Endibias, Aguacate, Salmón y Salsa francesa

BUENOS AIRES BUENOS AIRES

12.00€

Aguacate, Endibias, Palmitos con Salsa Roquefort

TARTAR DE TOMATE TOMATO TARTAR

15.00€

con Anchoas de Santoña

CARPACCIO & TARTAR



SOLOMILLO BEEF CARPACCIO

18.00€

Solomillo en Carpaccio, con Parmesano

TARTAR ATÚN ROJO TUNA TARTARE

22.00€ / 17.00€ (1/2)

Atún Rojo con Aguacate y aliños

STEAK TARTARE STEAK TARTARE

25.00€ / 18.00€ (1/2)

Steak Tartare de Solomillo

CARPACCIO SALMÓN SALMON CARPACCIO

19.00€

Salmón en Carpaccio

VERDURAS



HABITAS EN ACEITE BABY BROAD BEANS

14.00€

salteadas con Jamón y huevo pochado

ESPÁRRAGOS BLANCOS WHITE ASPARRAGUS

14.00€

Espárragos blancos de Navarra

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS WILD ASPARRAGUS

15.00€

Espárragos Trigueros a la parrilla

VERDURAS A LA PARRILLA VEGETABLES GRILL

15.00€ / 12.00€ (1/2)

selección de verduras frescas de temporada a la parrilla

Verduras a la parrilla según temporada, alcachofas, brócoli, setas, trigueros, calabacín, endibias o berenjenas.

DE CUCHARA



CALLOS A LA MADRILEÑA TRIPLE MADRID STYLE

15.00€

Callos a la madrileña, con Garbanzos

VICHYSOISE/GAZPACHO VICHYSOISE/GAZPACHO

8.00€

Temporada

CONSOMÉ "EL CACIQUE" BOUILLON SOUP

8.00€

elaborado con ingredientes 100% naturales

GUISO DE CHOCOS STEW OF CUTTLEFISH

15.00€

marinero, con Langostinos y Berberechos

LA CUCHARA DEL DÍA OUR SOUP OF THE DAY

14.00€ / 10.00€ (1/2)

Preguntar la del día

SALMOREJO CORDOBÉS CORDOBIAN GAZPACHO

9.00€ / 6.00€ (1/2)

con huevo y Jamón picado

GUARNICIONES



PATATAS FRITAS FRENCH FRIES

6.00€

patata natural corte a cuchillo, en aceite de oliva virgen extra

PIMIENTOS DE PADRÓN PADRON PEPPERS

8.00€

en aceite de oliva virgen extra y sal

PATATA EL CACIQUE EL CACIQUE POTATO

5.00€

patata natural asada

SALTEADO DE ARROZ RICE

8.00€

Arroz blanco con Jamón y Ajo

SUGERENCIAS

Pregunta al personal de Sala los platos del día

No invertimos en publicidad, aplicando ese ahorro en beneficio de todos nuestros clientes, con un descuento directo en Carta.



Descuento del 30% en todos los Platos de la Carta. No aplicable en Menús, postres y bebidas. No acumulable a otras ofertas ni promociones.

CARNES A LA BRASA



PIBE
STRIP STEAK
29.00€

Bife de Chorizo

CHULETÓN
T BONE STEAK
35.00€ / persona

Corte de Lomo Alto,
Mínimo 2 personas

ENTRAÑA DE VACA
SKIRT STEAK
17.00€

con patatas fritas naturales
y salsa Chimichurri

VACÍO DE TERNERA
FLAP MEAT
18.00€

con patatas fritas naturales
y salsa Chimichurri

SOLOMILLO
GRILLED SIRLOIN STEAK
27.50€ / 20.00€ (1/2)

de vaca, a la plancha

SOLOMILLO FILETEADO
FILLETED SIRLOIN STEAK
26.00€ / persona

Mínimo 2 personas

SECRETO IBÉRICO
IBERIAN ACORN-FD LEAN
17.00€

de Cerdo Ibérico de bellota,
a la parrilla

CHULETITAS CORDERO
GRILLED LAMB CHOPS
22.00€

Chuletitas de Cordero Lechal

CHURRASCO
SKIRT STEAK
30.00€

Entrecot Ancho

ENTRECOT FILETEADO
FILLETED ENTRECOT
26.00€ / persona

Mínimo 2 personas

MOLLEJAS DE CORDERO
SWEETBREADS GRILLED
22.00€

Mollejas de Cordero rebozadas

TACO DE ENTRECOT
ENTRECOTE
20.00€

Entrecot fileteado

BIFE
STEAK; LEAN CUT
25.00€

Entrecot Angosto

DEGUSTACIÓN CARNES
DIFFERENT CUTS OF MEAT
26.00€ / persona

Mínimo 2 personas

HAMBURGUESA CACIQUE
EL CACIQUE BURGUER
17.00€

con bacon y cebolla caramelizada

POLLO AL LIMÓN
LEMON GRILLED CHICKEN
15.00€

1/2 Pollo a la parrilla

OTRAS CARNES



ESCALOPE MILANESA
BREADED CUTLET
22.00€

con Patatas fritas

PALLARDA
WHITE VEAL PALLARD
20.00€

Filete de Ternera

ENTRECOT EN SALSA
ENTRECOT
26.00€

al Whisky, Pimienta o
Mostaza

ALBÓNDIGAS CASERAS
HOMEMADE MEATBALLS
16.00€ / 12.00€ (1/2)

con Arroz

ROAST BEEF
ROAST BEEF
22.00€ / 17.00€ (1/2)

con salsa Perigord y puré patata

SOLOMILLO EN SALSA
SIRLOIN STEAK
29.00€ / 24.00€ (1/2)

al Whisky, Pimienta o Mostaza

PESCADOS



MERLUZA
HAKE
23.00€ / 15.00€ (1/2)

a la romana o plancha

PESCADO DEL DÍA
GRILLED FRESH FISH
25.00€

según mercado, a la plancha

CEVICHE DE LUBINA
WILD SEA BASS CEVICHE
17.00€

macerado con lima, cebolla roja
y chips de yuca

CHIPIRONES
SQUIDS
21.00€

• con Alcachofas salteadas,
• en su tinta con Arroz,
• a la plancha con cebolla
caramelizada

ATÚN ROJO
RED TUNA
27.00€ / 22.00€ (1/2)

con sal Maldon y poco hecho

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

(1/2) Platos con Media Ración.

Solicite al personal de Sala la Carta de Alérgenos.
Pan y aperitivo 2,20. Precios con IVA incluido.

Formas de pago: efectivo, Mastercard, Maestro, Amex y VISA.

MENÚ EJECUTIVO

DE LUNES A SÁBADO - MEDIODÍA Y NOCHE
PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE A ELEGIR | 27.50€

PRIMEROS

ENSALADILLA RUSA
Premio Gourmet 2012

MORCILLA
de cebolla

EMPANADA CARNE CRIOLLA
caseras al gusto argentino

CHORIZO CRIOLLO
a la brasa

SALMOREJO
con Huevo y Jamón picado

CROQUETAS CASERAS
preguntar las del día

SEGUNDOS

CARPACCIO DE SOLOMILLO
Solomillo en Carpaccio, al parmesano

TACO DE ENTRECOT
150g aprox.

MERLUZA
a la romana o plancha

VACÍO DE TERNERA
con patatas fritas y salsa Chimichurri

CEVICHE DE LUBINA
macerado con lima, tomate, cebolla
roja y chips de yuca

ALBÓNDIGAS CASERAS
con Arroz

CHIPIRONES
en su tinta

HAMBURGUESA EL CACIQUE
con Bacon y cebolla, 250g aprox.

POSTRES

PANCAKE DULCE DE LECHE
con helado y chocolate caliente

SORBETE NATURAL
sin aditivos ni colorantes

TARTA ARTESANAL
elaboradas diariamente