

—◆—
MADRID

DESDE **CASTIZO** 2020

ALCALÁ 141

—◆—
COMEDOR
—◆—

APERITIVOS, ENCURTIDOS Y SALAZONES

“Más chulo que un ocho”

Gilda doble de anchoa (ud.) Double anchovy «Gilda» (green chilli, olive and anchovies) (each)	3,50
El Imprescindible de Castizo: ensaladilla clásica sobre pan de chapata y coronada con anchoa de Santoña (ud.) Castizo Essential: classic Olivier salad on ciabatta topped with a Santoña anchovy (each)	5,70
Mejillones en escabeche de la mejor lata Pickled mussels	19,15
Huevos rellenos caseros (2 uds.) Homemade stuffed eggs (2 pieces)	5,90
Matrimonio de anchoa y boquerón (4 uds.) “Marriage” of salt-cured and vinegar-marinated anchovies (4 pieces)	18,65 ½ 11,50
Boquerones en vinagre Anchovies in vinegar	15,55 ½ 9,50
Anchoas de Santoña en salazón (8 uds.) Salt-cured Santoña anchovies (8 pieces)	19,00 ½ 9,50
Caldo de cocido en taza Cup of stew broth	4,00
El pincho de tortilla Castizo Castizo Spanish omelette wedge	5,20
Torreznos de Alalpardo «Torreznos» (crispy pork belly) from Alalpardo	9,50
Patatas bravas Spicy potatoes	9,50 ½ 4,90
Empanadillas de atún de la Tía Carmen (2 uds.) Aunt Carmen's tuna turnovers (2 pieces)	6,15

MARISCOS SELECCIONADOS

“Aquí se va a montar un 2 de mayo”

Mejillones en salsa brava Mussels with spicy “brava” sauce	16,50
Zamburiña gallega a la plancha (6 uds.) Grilled Galician scallops (6 pieces)	18,00
Berberechos gallegos a la sartén o abiertos al vapor (250 g) Galician cockles, pan-seared or steamed (250 g)	18,00
Gamba blanca terciada cocida (250 g) Boiled medium-sized white prawns (250 g)	16,00

CHACINAS Y EMBUTIDOS

“Pichi, es el chulo que castiga”

Cecina curada (100 g) Cured beef (100 g)	20,70 ½ 11,40
Queso viejo de Zamora (100 g) Aged cheese from Zamora (100 g)	11,40 ½ 6,75
Jamón de bellota (100 g) Acorn-fed Iberian ham (100 g)	30,00 ½ 17,10

Los
CHULAPITOS
de
CASTIZO

Mini montados de molletes de Obrador Máximo (Benaoján)
Mini sandwiches made with mollete bread from Obrador Máximo (Benaoján)

Chulapito de calamares con alioli Chulapito with calamari and aioli	5,50
Chulapito de tortilla de patata Chulapito with Spanish omelette	4,50
Chulapito de pepito de solomillo Chulapito with beef tenderloin	5,90
Chulapito piripi Chulapito piripi	5,50
Chulapito de pringá Chulapito with slow-cooked shredded meats	4,70
Chulapito de huevos rotos con jamón Chulapito with fried eggs and ham	6,90

ENTRANTES FRÍOS

“Más castizo que la calle de Alcalá”

Ensaladilla clásica Classic Olivier salad	14,00 ½ 7,00
Ensalada de lechuga, tomate, bonito y huevo duro Lettuce, tomato, albacore tuna and hard-boiled egg salad	15,50
Tomates con ventresca de atún Tomatoes with tuna belly	17,50

COCINA CALIENTE

"Ave que vuela, a la cazuela"

Pimientos de Padrón fritos <i>Fried green peppers from Padrón</i>	8,00 ½ 4,00
Flores de alcachofa a la plancha con aceite de oliva <i>Grilled artichoke flowers with olive oil</i>	17,00
Croquetas de jamón ibérico (6 uds.) <i>Iberian ham croquettes (6 pieces)</i>	14,00 ½ 7,00
Buñuelos cremosos de bacalao con mayonesa casera <i>Creamy cod fritters with homemade mayonnaise</i>	15,00 ½ 7,50
Rabas de calamar <i>Fried squid</i>	21,00
Pulpo a la gallega con patata cocida <i>Galician-style octopus with boiled potato</i>	24,00
2 huevos fritos con patatas y jamón ibérico de bellota <i>2 fried eggs with potatoes and acorn-fed Iberian ham</i>	18,50 ½ 9,25
Txistorra de Arbizu <i>Grilled «txistorra» (Spanish sausage) from Arbizu</i>	14,50 ½ 8,00
Oreja a la plancha <i>Grilled pig's ear</i>	10,50 ½ 5,25
Mollejitas de cordero a la plancha <i>Grilled lamb sweetbreads</i>	18,00

CARNES, PESCADOS Y GUISOS

"Esto parece el corral de la Pacheca"

Lomo de merluza al horno con sofrito de ajos <i>Roasted hake loin with garlic "sofrito"</i>	30,00
Mini hamburguesa de picaña madurada en pan brioche <i>Aged picanha mini burger on brioche</i>	8,50
Callos a la madrileña <i>Madrid-style tripe</i>	13,00
Albóndigas de ternera y jamón ibérico estofadas <i>Stewed beef and Iberian ham meatballs</i>	15,50
Pollo de campo en pepitoria <i>Free-range chicken in pepitoria sauce</i>	16,50
Chuletitas de lechal fritas al ajillo <i>Fried milk-fed lamb chops with garlic</i>	22,00
Entrecot de vaca madurada con patatas fritas <i>Grilled aged beef entrecôte with fries</i>	32,00
Solomillo de ternera salteado al ajillo con patatas fritas <i>Garlic-sautéed beef tenderloin with fries</i>	29,00

DULCES

"No te comes ni una rosca"

Flan muy cremoso <i>Homemade cream caramel</i>	7,50	Tarta de praliné de chocolate <i>Chocolate and praline cake</i>	7,50
Torrija tradicional <i>Traditional caramelized French toast</i>	7,50	Sorbete de limón "El clásico" <i>"El Clásico" lemon sorbet</i>	7,00
Copa de leche merengada <i>Spanish cinnamon and lemon milk dessert</i>	6,50	Helados y sorbetes artesanos <i>Artisanal ice cream and sorbets</i>	7,90
Tarta de queso cremosa <i>Creamy cheesecake</i>	9,10		



Este establecimiento cuenta con información sobre alérgenos de todos sus productos. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero.
Este establecimiento cumple con lo establecido en el real decreto 1021/2022, del 13 de diciembre, en lo relativo a la prevención de parasitosis de anisakis en productos de la pesca consumidos sin sufrir tratamientos térmicos.

Suplemento de pan y aperitivo / Bread and snack supplement 3,20€ . * En las mesas de terraza a los precios se les aplicará un incremento del 10%

