

# GRAN CLAVEL

CASA DE COMIDAS

Somos una embajada de lo madrileño y popular. Defensores de lo local, del pequeño proveedor, creemos en una forma de cocinar auténtica y respetuosa con la tradición.

We are an embassy of Madrid culture. We stand up for local products and small producers. We firmly believe in an authentic way of cooking that always respects tradition.

## PARA CHUPARSE LOS DEDOS

### FINGER LICKING STARTERS

- Selección de croquetas caseras  7,5€  
jamón ibérico, idiazábal, puerro y gambas  
Selection of homemade croquettes  
(Iberian ham, Idiazabal cheese, leek and prawns)
- Croissant de “pulled pork”  5,5€  
al curry rojo, mahonesa de kimchee y toques frescos  
Red curry pulled pork croissant with kimchee mayonnaise  
and mixed sprouts
- Crujiente de cordero lechal  8€  
con emulsión de miel y mostaza  
Crispy suckling lamb with a honey and mustard emulsion
- Tabla de quesos  11,5/22,5€  
Cheese platter

## PICANTES ELEGANTES / ELEGANT SPICES

- Aguachile de vieiras  15,5€  
manzana limada, P.X. y brotes de cilantro  
Scallop aguachile, apple and lime, Pedro Ximénez wine  
and coriander sprouts
- Huevo de corral, parmentier, setas y trufa  10,5€  
Free-range egg, parmentier potatoes, mushrooms and truffle
- Flor de alcachofa a la brasa  4€  
huevo de codorniz y jamón ibérico  
Grilled artichoke flower, quail egg and Iberian ham
- Tacos de chili vegano con piña y guindilla  9€  
Plant-based chilli tacos with pineapple and and spicy red pepper
- Burrata, tartar de tomate  11,5€  
y tirabeques en aceite de albahaca  
Burrata, tomato tartare and snow peas in basil oil

## MAR Y MESETA / SURF AND TURF

- Tartar de salmón  15€  
con salsa hoisin, guacamole y cebolla encurtida  
Salmon tartare with hoisin sauce, guacamole and pickled onion
- Bacalao a la brasa  16€  
fondo marino, kale frito y yuca  
Grilled cod on a seafood sauce with fried kale and yucca
- Pulpo a la parrilla, mojo rojo, papas arrugás  16€  
Roasted octopus, red “mojo sauce” and ‘papas arrugás’
- Lubina a la meunière  18€  
espinacas, guisantes y mini vegetales  
Sea bass à la meunière with spinach, peas and mini vegetables
- Molleja de ternera glaseada 15€  
con shiitake, ajetes y hierbas aromáticas  
Grilled veal sweetbread with shiitake mushrooms,  
garlic sprouts and aromatic herbs
- Preso ibérica con puré rústico 17,5€  
trompetas de la muerte y mazorcas baby  
Iberian pork with a rustic purée, black chanterelle  
mushrooms and baby corn
- Steak tartar  17€  
mostaza finas hierbas, patatas fritas  
Steak tartare, fine herb mustard and chips
- Arroz de carrillera de ternera y trigueros  16€  
Veal cheek and wild asparagus rice
- Solomillo a la brasa  20€  
ralladura de foie, fondo oscuro y patatitas  
Grilled beef sirloin and grated foie gras with baby potatoes

## PEQUEÑOS DELITOS / TEMPTATIONS

- Biscocho molasses  8€  
crema de Bailey’s helado de gianduja y crumble de café  
Molasses sponge cake, Baileys cream, gianduja ice cream  
and a coffee crumble
- Fondant de chocolate  7,5€  
con speculoos y helado de frambuesa  
Chocolate fondant with spéculoos  
and raspberry ice cream
- Mousse de chocolate  8€  
con galleta maria en texturas y crema inglesa  
Chocolate mousse with “Maria” biscuits in textures and custard
- Tarta de limón yuzu  7,5€  
con helado de jengibre confitado  
Yuzu lemon cake with candied ginger ice cream

Si tienes alguna intolerancia alimentaria consúltalo con nuestro personal. Please consult our staff if you have any food intolerances.

IVA Incluido / VAT included



IG @GranClavel FB @GranClavel



waveofchange.com

Desde Iberostar, como parte de nuestro movimiento “Wave of Change” trabajamos para proporcionar a nuestros clientes una selección de pescado y marisco cada vez más responsable para proteger la salud de nuestros océanos y de las personas y comunidades que dependen de ellos.

From Iberostar, as part of our “Wave of Change” movement, we work to provide our customers with an increasingly responsible seafood selection to protect the health of our oceans and the people and communities that depend on them.

# CARTA DE VINOS

## WINE MENU

### BURBUJAS / SPARKLING WINES



Freixenet Brut Barroco <i>D.O. Cava, Macabeo, Parellada y Xarel-lo</i>	4.5 €	19 €
Freixenet Reserva Real Brut <i>D.O. Cava, Macabeo, Parellada y Xarel-lo</i>		35 €
Henri Abelé Brut <i>A.O.C. Champagne, Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier</i>	9 €	40 €
André Clouet Rosé N°3 Grand Cru <i>A.O.C. Champagne, Pinot Noir</i>		58 €
Taittinger Prélude <i>A.O.C. Champagne, Pinot Noir y Chardonnay</i>		75 €

### GENEROSOS / "GENEROSOS" WINES

Maruja Manzanilla <i>Sanlúcar de Barrameda, Palomino Fino</i>	3.5 €	20 €
Maestro Sierra Fino <i>Jerez, Palomino Fino</i>	4 €	24 €
Juan Piñero Oloroso <i>Jerez, Palomino Fino</i>	4.5 €	22 €
Regente Palo Cortado <i>Jerez, Palomino Fino</i>	6 €	30 €
Hidalgo P.X <i>Jerez, Pedro Ximénez</i>	4.5 €	23 €
MR. <i>Sierras de Málaga, Moscatel de Alejandría</i>	6 €	28 €

### VINOS / WINE DRINKS



#### VINOS BLANCO / WHITE WINES

La Maldición <i>D.O. Vinos de Madrid, Malvar</i>	3.5 €	18 €
Valdubón <i>D.O. Rueda, Verdejo</i>	3.5 €	18 €
Finca Nueva <i>D.O.Ca. Rioja, Viura</i>	3.5 €	18 €
Joaquín Rebolledo <i>D.O. Valdeorras, Godello</i>	3.5 €	20 €
Vionta <i>D.O. Rias Baixas, Albariño</i>	4 €	20 €
Javier Sanz <i>D.O. Rueda, Verdejo</i>	4 €	20.5 €
Legardeta "Finca de Villatuerta" <i>D.O. Navarra, Chardonnay</i>	4 €	21.5 €
Navaherreros <i>D.O. Vinos de Madrid, Albillo y Macabeo</i>	4 €	22 €
Morlanda <i>D.O.O. Priorat, Garnacha Blanca y Macabeo</i>		22 €
La Soif <i>A.O.C. Alsacia, Auxerrois, Riesling y Muscat</i>	4 €	22 €
Reto <i>D.O. Manchuela, Albilla de Manchuela</i>		23 €
Pazo Señorans <i>D.O. Rias Baixas, Albariño</i>		24 €
El Sitio <i>D.O.P. Islas Canarias, Malvasía Aromática</i>		27 €
Matrot Bourgogne <i>A.O.C. Borgoña, Chardonnay</i>	5 €	28 €
Remirez Ganuza Blanco Reserva <i>D.O.Ca. Rioja, Viura, Malvasía y Garnacha Blanca</i>		35 €

#### VINOS ROSADOS / ROSE WINES

Poco Pico <i>D.O.Cigales, Tempranillo</i>	3.5 €	18 €
Chivite Colección 125 <i>D.O. Navarra Garnacha Tinta y Tempranillo</i>		34 €

#### VINOS TINTOS / RED WINES

El Jardín de la Emperatriz Crianza <i>D.O.Ca. Rioja, Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura y Maturana Blanca</i>	3.5 €	18 €
Valdubón Roble <i>D.O. Ribera del Duero, Tinta del País</i>	3.5 €	18 €
Flor de Vetus <i>D.O.Toro, Tinta de Toro</i>	3.5 €	18.5 €
Guímaro <i>D.O. Ribeira Sacra, Mencía</i>	3.5 €	19.5 €
La Maldición "Gleba de Arcilla" <i>D.O. Vinos de Madrid, Tempranillo y Malvar</i>	3.5 €	20 €
7 Fuentes <i>D.O. Valle de la Orotava, Tenerife, Listán Negro y Tintilla</i>	3.75 €	20 €
Finca Nueva Crianza <i>D.O.Ca. Rioja, Tempranillo</i>		20 €
Joaquín Rebolledo Barrica <i>D.O. Valdeorras, Mencía, Tempranillo, Sousón, Garnacha y Brancellao</i>	3.75 €	21 €
Raso <i>D.O. Navarra, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnacha</i>	4 €	23 €
Paraje de los Vidrios <i>D.O. Vinos de Madrid, Garnacha</i>		23.5 €
Pegaso Zeta <i>D.O. Cebreiros, Garnacha</i>	4 €	23.5 €
Finca Moncloa <i>V.T. Cádiz, Syrah, Cabernet, Tintilla Rota, P. Verdot y Merlot</i>	4 €	24.5 €
Tres Picos <i>D.O. Campo de Borja, Garnacha</i>		25 €
Luis Cañas Reserva <i>D.O.Ca. Rioja, Tempranillo y Graciano</i>	4.5 €	26 €
Viña Sastre Crianza <i>D.O. Ribera del Duero, Tinta del País</i>		28 €
ÀN/2 <i>V.T. Mallorca, Callet, Fogoneu, Manto negro y Syrah</i>		28 €
Cair Crianza <i>D.O. Ribera del Duero, Tempranillo</i>		30 €
Symma Varietalis <i>D.O. Dominio de Valdepeña, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Syrah</i>		32 €
Luis Cañas "Selección de la Familia" <i>D.O.Ca. Rioja, Tempranillo</i>		35 €
Licinia Crianza <i>D.O. Vinos de Madrid, Cabernet Sauvignon y Syrah</i>		38 €
Goliardo Caíño <i>D.O. Rias Baixas, Caíño Tinto</i>		40 €