

NUESTROS ESPUMOSOS

D.O. CAVA	
Freixenet Reserva Brut Nature	21 €
Elyssia Pinot Noir Chardonnay	24 €
Freixenet Prosecco	6 €

VERMUT Y TINTO DE VERANO

Martini rosso o bianco	4,50 €
Tinto de Verano / Red Wine Spritzer	4,50 €

LA MENTE CLARA Y LA CERVEZA ESPESA

BOTELLA / BOTTLE	
Estrella Galicia	33 cl 3,70 €
Estrella Galicia 1906	33 cl 4,50 €

DE BARRIL / DRAFT BEER	
Estrella Galicia	Copa / Glass 3,70 €
Estrella Galicia	Jarra / Mug 5 €
1906	Jarra / Mug 6 €

LA 0,0%	
Estrella Galicia 0,0%	33 cl 3,70 €

APERITIVOS

Campari	5 €
Baileys	5 €
Cointreau	6 €

ORUJOS Y AGUARDIENTES

Crema Ruavieja / Pomace cream liqueur	4 €
Orojo Ruavieja / Pomace liqueur	4,50 €
Licor de hierbas / Herbs liqueur	4,50 €
Pacharán Etxeko / Sloe liqueur	3,50 €

BRANDYS

Magno	5 €
Torres 10	5 €

LOS REFRESCOS

Más frescos!

EXPRIMIENDO HASTA LA ÚLTIMA GOTA	
Zumo de naranja natural / Orange juice	25 cl 3,50 €

CON BURBUJAS	
Coca-Cola	35 cl 3,70 €
Coca-Cola Light	35 cl 3,70 €
Coca-Cola Zero	35 cl 3,70 €
Coca-Cola Zero Zero	35 cl 3,70 €
Schweppes: tónica, naranja o limón	20 cl 3,70 €
<i>tonic water, orange or lemon</i>	

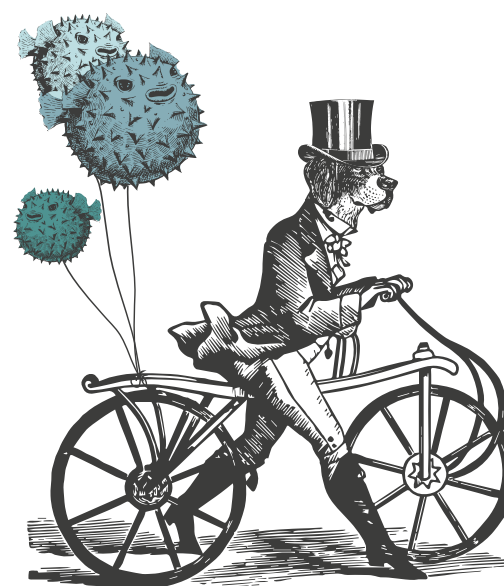
Sprite	20 cl 3,70 €
Aquarius	30 cl 3,70 €
Bitter Kas	20 cl 3,70 €
Nestea	30 cl 3,70 €
Ginger Ale	20 cl 3,70 €
La Casera	20 cl 3,70 €

HOY NO ME PUEDO LEVANTAR...	
Red Bull	25 cl 4 €

CAFÉS & INFUSIONES

DE COLOMBIA NOS LO TRAE JUAN VALDEZ	
Espresso	2 €
Descafeinado / Decaffeinated	2,20 €
Americano	2,20 €
Cortado / Macchiato	2,10 €
Capuccino	2,50 €
Café con leche / Latte	2,20 €
Café bombón / Coffee & condensed milk	2,50 €
Cola Cao / Cocoa drink	2,20 €
Café irlandés / Irish coffe	6 €

PLANTAS QUE PURIFICAN CUERPO & ALMA	
Té o infusión / Tea or infusion	2 €



HORARIO HOURS

Todos los días de 20:00 a 23:00 horas
Every day from 8:00 p.m. to 11:00 p.m.

El tiempo de espera del servicio dependerá de la demanda y platos solicitados.
The delivery time depends on the demand of the day and the plates ordered.



EL EXQUISITO · EXE MADRID NORTE
Calle Martina Díaz, 4, 28050 Madrid · 913 02 49 00
info@elexquisitomadrid.com · www.elexquisitomadrid.com

EL EXQUISITO

PARA COMPARTIR... SI QUIERES SHARING PLATES... IF YOU CARE TO

Croquetas caseras, preguntanos la variedad del día <i>Homemade croquettes, ask us for the day's flavour</i>	12 €
Jamón ibérico con tostas de trigo y tomate <i>Iberian ham with wheat toast with tomato</i>	22 €
Steak tartar de vaca clásico sobre hueso de tuétano y tostas de trigo <i>Classic beef steak tartare on bone marrow and wheat toast</i>	19 €
Tartar de salmón con velo de arroz crujiente <i>Salmon tartare with a crispy rice</i>	16 €
Tacos de pollo tikka masala con cebolla encurtida, cilantro y lima (3 und.) <i>Chicken tikka masala tacos with pickled onion, coriander and lime (3 pieces)</i>	11 €
Alitas de pollo a baja temperatura con salsa agridulce <i>Chicken wings cooked at a low temperature with sweet and sour sauce</i>	11 €



DE LA HUERTA FROM THE POTAGER

Ensalada de crudités con lechuga y brotes, aliñado con vinagreta de crema de cacahuete, lima y coco con velo de arroz <i>Crudité salad with lettuce and shoots, dressed with a peanut butter, lime and coconut vinaigrette with a rice veil</i>	13 €
Ensaladilla rusa con langostino, wonton frito, mayonesa de kimchie y mermelada de pimientos <i>Olivier salad with prawn, fried wonton, kimchi mayonnaise and pepper jam</i>	12 €
Tomate con ventresca de atún, ajilimolli y ajo confitado <i>Tomato with tuna belly, ajilimójili sauce and garlic confit</i>	14 €

DE MADRID AL CIELO FROM MADRID TO HEAVEN

Patatas bravas <i>"Patatas bravas" (fried spicy potatoes cubes)</i>	9 €
Mini baos de chipirones fritos con salsa tártara y alioli de ajo negro <i>Mini bao breads with fried baby cuttlefish, tartar sauce and black garlic aioli</i>	13 €
Bocadín de pan de cristal de oreja a la plancha con salsa brava <i>Crystal bread bite with grilled pig's ear and brava sauce</i>	11 €
Callos a la madrileña <i>Madrid stewed tripe</i>	10 €

VIAJANDO POR ITALIA GETTING AROUND IN ITALY

Tallarines a la carbonara con guanciale y queso Pecorino <i>Tagliatelle carbonara with guanciale and Pecorino cheese</i>	14 €
Pizza del chef: consulte al personal de Sala <i>Chef's pizza: please, consult waiting staff</i>	18 €

DE LAS LONJAS FISH MARKET

Salmón asado con verduras al wok y sésamo <i>Roast salmon with wok-fried vegetables and sesame</i>	16 €
Pulpo a la plancha con patatas revolconas y ajilimolli <i>Grilled octopus with "revolconas" potatoes and ajilimójili sauce</i>	16 €
Arroz marinero en "llauna" con pulpo y gambón <i>Oven-based seafood rice with octopus and king prawns</i>	19 €

DE LAS GRANJAS FARM DISHES

Costilla de vaca a baja temperatura con salsa barbacoa y patatas fritas <i>Beef ribs cooked at a low temperature with barbecue sauce and chips</i>	15 €
Picaña marinada 48 h en ají panca kimchie con puré de boniato asado <i>Picanha marinated for 48 hours in kimchi ají panca with roast sweet potato purée</i>	16 €
Pollito picantón marinado en cerveza negra y chiles peruanos con patatas asadas y salsa huancaina <i>Poussin marinated in black beer and Peruvian chillis with roast potatoes and guacina</i>	17 €

HAMBURGUESEANDO POR LA CAPITAL BURGER-ING AROUND THE CAPITAL

Burger de vaca en pan brioche, mayo kimchie y polvo de beicon <i>Beefburger in a brioche bun with kimchi mayo and powdered bacon</i>	16 €
Burger de pollo en pan brioche con cebolla caramelizada y salsa tártara <i>Chicken burger in a brioche bun with caramelised onion and tartar sauce</i>	15 €
Veggie burger con mermelada de pimientos y fritas <i>Veggie burger with pepper jam and chips</i>	13 €

PARA LOS PEQUES FOR THE LITTLE ONES

Fingers de pollo y croquetas de jamón con patatas fritas (3 und.) <i>Chicken fingers and ham croquettes with chips (3 pieces)</i>	9 €
--	-----

DULCE FINAL THE SWEET FINALE

Tarta de queso Gamonéu con helado de violeta <i>Gamonéu cheesecake with violet ice cream</i>	7 €
Tarta de zanahoria <i>Carrot cake</i>	7 €
Culant de pistacho y chocolate blanco con helado de haba tonka <i>Pistachio and white chocolate coulant with tonka bean ice cream</i>	7 €
Macarons con fresa en seis texturas <i>Macaroon with strawberries in six textures</i>	8 €
Tabla de quesos <i>Cheese board</i>	15 €

Tenemos a disposición de los consumidores la relación de alérgenos que pueden contener los productos de esta carta. Solicítela a nuestro restaurante. We have at your disposal the relation of the allergens of the dishes served in our restaurant. Ask the restaurant for more information.

IT'S ALWAYS WINE O'CLOCK!

NUESTROS BLANCOS

D.O. RÍAS BAIXAS Martín Códax Albariño 2021	28 €
Terras Gauda Albariño 2021	31 €
D.O. RUEDA Fenomenal 2021	21 €
El Perro Verde Verdejo 2021	27 €

NUESTROS ROSADOS

D.O. NAVARRA Castillo de Monjardín Rosado de Lágrima 2021	15 €
D.O. CA. RIOJA Finca Nueva 2021	20 €

NUESTROS TINTOS

D.O. CA. RIOJA Izadi Crianza 2019	23 €
Ramón Bilbao Reserva 2015	31 €
Cune Crianza 2019 37 cl	9 €
D.O. RIBERA DEL DUERO Vizcarra Senda del Oro Roble 2021	25 €
Emilio Moro Finca Resalso 2021	25 €
D.O. BIERZO Pétalos 2020	34 €
D.O. SIERRA DE GREDOS-MADRID El Hombre Bala 2019	40 €
D.O. PRIORAT Les Cousins L'Inconscient 2021	27 €
Cia. Telmo Rodríguez-Gaba do Xil 2021	27 €

VINOS POR COPAS

Vino blanco, rosado o tinto	4,50 €
BLANCO: Fenomenal	
ROSADO: Castillo de Monjardín Rosado de Lágrima 2021	
TINTO: Izadi Crianza, Vizcarra Senda del Oro Roble	