

BLESS

HOTEL MADRID

LUNCH & DINNER MENU

**Saborear el arte podría parecer inalcanzable.
Sin embargo, nosotros lo hacemos posible.
En nuestra cocina elaboramos cada plato
con el mismo cuidado de un artista que detalla
su obra maestra con el más fino de sus pinceles.**

*Savouring art might seem unreachable
However, we make it possible.
In our kitchen, we craft each dish with the same care
an artist takes when perfecting their masterpiece
with the finest brushstrokes.*

PARA EMPEZAR

TO GET STARTED

Jamón Ibérico de bellota 5J _____ 35€ <i>Acorn-fed iberian ham 5J</i> 🌿
Nuestra selección de quesos artesanos _____ 21€ <i>Our selection of artisan cheeses</i> 🧀
Ensaladilla con carpaccio de carabinero y emulsión de su coral _____ 17€ <i>Olivier salad with carabinero carpaccio and coral emulsion</i> 🥗🍷🍷🍷🐟
Flor de alcachofa a la parrilla, ajo blanco y tocineta ibérica _____ 22€ <i>Grilled artichoke, garlic and almond cold soup and iberian bacon</i> 🌿🍷🍷🍷🍷
Anchoas 00 del Cantábrico con mantequilla ahumada _____ 22€ <i>Cantabrian anchovy 00 with smoked butter</i> 🍷🐟
La auténtica César de pollo crujiente en rolls de lechuga _____ 21€ <i>Gourmet chicken Caesar salad</i> 🌿🍷🍷🍷
Nuestras BLESStaculares croquetas de jamón _____ 16€ <i>Our BLESStacular acorn-fed iberian ham croquettes</i> 🌿🍷🍷🍷
Rabas del Cantábrico _____ 22€ <i>Crispy squid rings</i> 🌿🍷🐟
Sopa de cebolla francesa _____ 16€ <i>Classic french onion soup</i> 🌿🍷🍷🍷🍷🍷
Menestra de verduras con crema fina de guisantes _____ 16€ <i>Vegetable stew with a delicate pea cream</i> 🌿🍷🍷
Puerro al carbón con crema de almendra y huevas de arenque _____ 16€ <i>Charcoal-grilled leeks with almond cream and herring roe</i> 🍷🍷🍷🍷
Ravioli al tartufo negro _____ 23€ <i>Ravioli with black truffle</i> 🌿🍷🍷🍷🍷🍷
Salmón marinado al vodka con ensalada de col _____ 23,5€ <i>Vodka-marinated salmon with cabbage salad</i> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷
Terrina de foie con gelatina de Oporto _____ 29€ <i>Foie gras terrine with Port wine jelly</i> 🍷🍷
Arroz cremoso de setas de temporada _____ 24€ <i>Creamy seasonal wild mushroom risotto</i> 🍷
Ensalada de brotes tiernos con verduritas asadas _____ 18€ <i>Tender leaf salad</i> 🌿
Ostra Gold Beach. Gold beach oyster 🍷 _____ 6€
Caviar Oscietra Reserve 20gr 🍷🐟 _____ 75€
Caviar Oscietra Reserve 30gr 🍷🐟 _____ 100€

DE LA TIERRA

FROM THE LAND

Hojaldre de pollo picantón y bimi al carbón _____ 26€

Spiced poussin puff pastry tart with tenderstem broccoli



Solomillo de ternera en salsa Perigourdine _____ 30€

Beef fillet with Perigourdine sauce



Canelón de rabo de toro y boletus _____ 26€

Oxtail and boletus cannelloni



Lomo bajo al carbón _____ 31€

Chargrilled sirloin 

Burger BLESS de carne de txuleta con cebolla caramelizada _____ 26€

Beef txuleta burger with caramelised onions 

DEL MAR

FROM THE SEA

Rape a la parrilla, velouté de percebe y ensalada de espárragos 30€

Grilled monkfish with barnacle velouté and asparagus salad



Tradicional bacalao con tomate _____ 29€

Traditional cod with tomato sauce









Atún al sarmiento, jugo de tomatillo y habitas salteadas _____ 31€

Vine-smoked tuna with tomatillo sauce and sautéed baby broad beans



CON BUENA COMPANÍA

WITH GOOD COMPANY

Espárragos a la plancha con salsa holandesa _____	6,5€
<i>Griddled asparagus with hollandaise</i> ✓  	
Pimientos del piquillo confitados _____	6,5€
<i>Confit piquillo peppers</i> ✓	
Ensalada verde con cebolleta tierna _____	6,5€
<i>Green salad with spring onion</i> ✓	
Patatas fritas _____	6,5€
<i>French fries</i> ✓	
Puré cremoso de patata _____	6,5€
<i>Creamy mashed potatoes pureé</i> ✓  	
Cebolla gratinada con trufa negra _____	7,5€
<i>Gratinated onions with black truffle</i> ✓  	

MOMENTO DULCE

SWEET MOMENT

Nuestro flan y crema semimontada _____	8,5€
<i>Our signature flan with lightly whipped cream</i>   	
Brioche caramelizado con helado de café _____	8,5€
<i>Caramelised brioche with coffee ice cream</i>   	
Soufflé de chocolate con helado de chocolate 70% _____	8,5€
<i>Chocolate soufflé with 70% chocolate ice cream</i>   	
Tarta artesana de queso _____	8,5€
<i>Artisan cheesecake</i>   	

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

FOR THE LITTLE ONES

Pasta penne con salsa napolitana, pesto o nata _____ 14€
Penne pasta with napolitana, pesto or cream sauce 🌾🌿🥛🥚🍷

Ensalada capresse _____ 12€
Capresse salad 🌿🥛

Crema de calabaza _____ 12€
Pumpkin cream soup 🌿

Crema de patata _____ 12€
Potatoes cream soup 🥛

Lentejas de la abuela _____ 14€
Grandma's lentil stew

Hamburguesa BLESS con patatas fritas _____ 18€
BLESSED burger with french fries 🌾🌿🥛🥚🍷🍟

Solomillitos a la plancha _____ 18€
Grilled tenderloin medallions

Lubina con verduras _____ 18€
Sea bass with vegetables 🐟

Bocaditos de pollo crujientes _____ 17€
Crunchy chicken nuggets 🌾🌿🥛🥚

Mousse de chocolate y frutos secos _____ 8€
Chocolate mousse with nuts 🌿🌾🥛🥚🍷

Tartaleta de fruta y crema diplomática _____ 8€
Fruit tartlet with diplomat cream 🌿🌾🥛🥚🍷

Selección de helados artesanales _____ 8,5€
Selection of homemade ice creams 🥛

ALÉRGENOS

ALLERGENS



Plato vegetariano. *Vegetarian dish*

Plato vegano. *Vegan dish*

Producto Sostenible. *Sustainable Product*

Producto local. *Local product*

Leche. *Milk*

Huevos. *Eggs*

Gluten

Altramuces. *Lupins*

Crustáceos. *Crustaceans*

Mostaza. *Mustard*

Moluscos. *Shellfish*

Fish. *Fish*

Sésamo. *Sesame*

Soja. *Soy*

Frutos con cáscara. *Nuts*

Apio. *Celery*

Sulfitos. *Sulphite*

Frutos secos. *Nuts*

Cacahuetes. *Peanuts*

BLESS

HOTEL MADRID

A MEMBER OF

