

P I N *Z* E L A D A  
L O U N G E

**IBLESS**

HOTEL MADRID

A MEMBER OF  
  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD

  
**Forbes**  
TRAVEL GUIDE

Saborear el arte podría parecer inalcanzable.  
Sin embargo, nosotros lo hacemos posible.  
En nuestra cocina elaboramos obras maestras  
que sin duda, despertarán sus cinco sentidos.

Contemple y deguste la belleza del noveno arte:  
la gastronomía de Pinzelada Lounge.

---

*Savouring art might seem unreachable.  
But we make it possible. In our kitchen  
we create masterpieces that, without a doubt,  
will awake all your senses.*

*Admire and taste the beauty of the ninth art:  
the gastronomy of Pinzelada Lounge.*

# El primer boceto • *The first sketch*

**Jamón ibérico 5J 37€**  
5J acorn-fed iberian ham 🌿🌿

**Plato de temporada 18€**  
Seasonal dish

★ **Nuestra BLESStacular croqueta de jamón 5J con velo ibérico 5,5€**  
Our BLESStacular 5J croquette with acorn-fed iberian ham veil 🌿🌿🌿🌿🌿

**Lomo de anchoa 00 sobre pan de cristal, mermelada de pimientos asados y mantequilla salada 9,5€**  
Anchovy 00 on crystal bread, roasted peppers jam and salted butter 🌿🌿🌿

★ **Las patatas más bravas de Madrid 22€**  
Madrid's famous spicy potatoes 🌿🌿🌿🌿🌿🌿

**Tortilla de patatas con cebolla caramelizada 18€**  
Potato omelette with caramelised onions 🌿🌿🌿🌿

★ **Ensalada de quinoa, espinacas, aguacate a la brasa, nueces y granada 18,5€**  
Quinoa, spinach, grilled avocado, walnuts and pomegranate salad 🌿🌿🌿

**Brioche de rabo de ternera, polvo de queso manchego semicurado y spicy mayo 24,5€**  
Veal tail brioche bun, semi-cured manchego cheese powder and spicy mayo 🌿🌿🌿🌿🌿🌿

**Ensaladilla rusa de pulpo a la brasa y mayonesa de pimentón de la Vera 19€**  
Olivier salad made with grilled octopus and paprika mayonnaise 🌿🌿🌿🌿🌿

**Flor de alcachofa al natural, yema de huevo curada y polvo de jamón ibérico 5J 9,5€**  
Natural artichoke flower, cured free-range egg yolk and acorn-fed iberian ham powder 🌿🌿

★ **La auténtica César de pollo crujiente en rolls aliñada en mesa 21,5€**  
The authentic crispy chicken rolls Caesar salad 🌿🌿🌿🌿

**Burratina con selección de tomates y pesto de anacardos 16,5€**  
Burrata accompanied with a selection of tomatoes and cashew pesto 🌿🌿🌿

★ **Verduras con vieiras marinadas en cítricos, espuma de patata, lichi y maíz 27,5€**  
Seasonal vegetables with citrus-marinated scallops, potato foam, lychee and corn 🌿🌿🌿🌿🌿🌿

**Ostra fresca Gold Beach 4€**  
Gold Beach fresh oyster 🌿

**Caviar 🌿**

**Lata caviar / Caviar can 20gr. 66€**

**Lata caviar / Caviar can 30gr. 89€**

**Pan y aperitivos • Bread and Snacks 2,5€**

🌿 **\*Plato Vegetariano • Vegetarian Dish** | 🌿 **\*Plato Vegano 100% • 100% Vegan Dish** | ★ **Plato estrella • Signature dish**

🌿 **Producto Sostenible • Sustainable Product** | 🌿 **Producto Local • Local Product**  
🌿 **Gluten/Gluten** | 🌿 **Cacahuete/Peanut** | 🌿 **Frutos con cáscara/Nuts** | 🌿 **Soja/Soy** | 🌿 **Sésamo/Sesame** | 🌿 **Pescado/Fish** | 🌿 **Crustáceo/Crustacean**  
🌿 **Sulfito/Sulphite** | 🌿 **Apio/Celery** | 🌿 **Moluscos/Shellfish** | 🌿 **Leche/Milk** | 🌿 **Mostaza/Mustard** | 🌿 **Huevo/Egg** | 🌿 **Altramuz/Lupin bean**

\*Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido. All prices are established in euros - VAT included

Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal. If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

# Las obras de arte • *The masterpieces*

## ARROCES Y PASTAS. RICE AND PASTA DISHES

**Arroz negro meloso de chipirón de anzuelo a la brasa y ali oli ligero de albahaca 29€**  
*Mellow black rice with grilled baby squid and light basil aioli* 🐙🌿🍷🥗🌱

**Risotto de setas de temporada y queso parmesano 27,5€**  
*Risotto of seasonal mushrooms and parmesan cheese* 🍄🧀🌿

**Tagliolini de tinta de sepia, gamba roja, cilantro, curry verde y coco Thai 34,5€**  
*Cuttlefish ink, red prawns, coriander, green curry and Thai coconut tagliolini*  
🍷🥗🌿🍷🥗🌱

★ **Raviolis de pera confitada y ricotta con salsa de queso azul 28,5€**  
*Pear confit and ricotta ravioli with blue cheese sauce* 🍷🥗🧀

## PESCADOS. FISHES

**Merluza de pincho en salsa de Vermouth blanco y moluscos con verduritas 32,5€**  
*Hake skewer in a white vermouth and shellfish sauce with vegetables* 🍷🐙🥗

★ **Salmón label rouge marinado en miso, judía Kenia aliñada con vinagreta cítrica 28,5€**  
*Miso marinated salmon label rouge, Kenyan bean with citrus vinaigrette and sesame dressing* 🍷🐙🥗🌱

**Lubina de pesca sostenible perfumada con dry Martini, cremoso de apio nabo, kumquat y kale crujiente 31€**  
*Sea bass flavoured with dry Martini, celeriac creamy sauce, kumquat and crispy kale* 🍷🐙🥗🌱

## CARNES. MEATS

★ **Steak tartar de vaca madurada y tuétano a la brasa 28,5€**  
*Aged steak tartar with flame-grilled bone marrow* 🍷🥗🌱

**Burger BLESS de carne de txuleta en pan brioche, queso comté y lechuga 26,5€**  
*180gr. BLESS beef burger on brioche bread, comté cheese and batavia lettuce* 🍷🥗🧀

**Solomillo de vaca Bazkaleku, cremoso de boniato asado, shimeji y cebollitas 32,5€**  
*Bazkaleku beef tenderloin steak, roasted sweet potato creamy sauce, shimeji and spring onions* 🍷🥗🧀

**Cordero lechal asado a baja temperatura con patatas al romero 30,5€**  
*Suckling lamb roasted at low temperature with rosemary potatoes* 🍷🥗🌱

**Nuestra versión de la milanesa a la napolitana 26,5€**  
*Our version of Neapolitan-style milanesa* 🍷🥗🌱

## Pan y aperitivos • Bread and Snacks 2,5€

🌱\*Plato Vegetariano • Vegetarian Dish | 🌱\*Plato Vegano 100% • 100% Vegan Dish | ★ Plato estrella • Signature dish

🌱 Producto Sostenible • Sustainable Product | 🌱 Producto Local • Local Product  
🌱 Gluten/Gluten 🌱 Cacahuete/Peanut 🌱 Frutos con cáscara/Nuts 🌱 Soja/Soy 🌱 Sésamo/Sesame 🌱 Pescado/Fish 🌱 Crustáceo/Crustacean  
🌱 Sulfito/Sulphite 🌱 Apio/Celery 🌱 Moluscos/Shellfish 🌱 Leche/Milk 🌱 Mostaza/Mustard 🌱 Huevo/Egg 🌱 Altramuz/Lupin bean

\*Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido. All prices are established in euros - VAT included

Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal. If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

# Pinzeladas para acompañar

*A brushstroke to accompany*

**Patatas fritas 6€**

*French fries* 🌱

**Ensalada verde con tomate y cebolla tierna 8€**

*Green salad with tomato and spring onion* 🌱

**Puré cremoso de patata 6€**

*Creamy mash potato purée* 🥛 🌱

**Verduras de temporada 7€**

*Seasonal vegetables* 🌱

**Espinacas a la crema 7€**

*Spinach with cream* 🥛 🌱

**Pan de autor con tomate y AOVE 3€**

*Author bread with EVOO and grated tomato* 🌾 🌱

## El trazo final

*The final streak*

★ **Tarta artesana de queso 12€**

*Artisan cheesecake* 🌾 🥛 🥛 🥛

**Lemon pie con polvo de violetas 12,5€**

*Lemon pie with violet powder* 🌾 🥛 🥛

**Chocolate guanaja 70% en texturas, caramelo salado y avellanas tostadas 14€**

*70% guanaja chocolate in textures, salted caramel and toasted hazelnuts* 🌾 🥛 🥛

**Crêpes suzette 14,5€**

🌾 🥛 🥛

**Helados (vainilla, chocolate, frutos rojos, yogur natural, limón) 9€**

*Ice creams (vanilla, chocolate, red fruits, natural yoghurt, lemon)* 🌾 🥛 🥛

**Pan y aperitivos · Bread and Snacks 2,5€**

🌱 \*Plato Vegetariano · Vegetarian Dish | 🌱 \*Plato Vegano 100% · 100% Vegan Dish | ★ Plato estrella · Signature dish

🌾 Producto Sostenible · Sustainable Product | 🌿 Producto Local · Local Product  
🌾 Gluten/Gluten   🥛 Cacahuete/Peanut   🥛 Frutos con cáscara/Nuts   🥛 Soja/Soy   🥛 Sésamo/Sesame   🐟 Pescado/Fish   🦀 Crustáceo/Crustacean  
🌾 Sulfito/Sulphite   🌱 Apio/Celery   🥛 Moluscos/Shellfish   🥛 Leche/Milk   🌿 Mostaza/Mustard   🥛 Huevo/Egg   🌱 Altramuz/Lupin bean

\*Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido. All prices are established in euros - VAT included

Si usted tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal. If you have any food allergies or intolerances, ask our staff

P I N *Z* E L A D A  
L O U N G E