

L A A Z O T E A

VIERNES

FRIDAY



MATCH[®]
HOSPITALITY

OFFICIAL HOSPITALITY

DESAYUNO / BREAKFAST

LAS VISTILLAS THE VISTILLAS

Croissant de mantequilla

Butter croissant



Financier

Financier



Cinnamon rolls

Cinnamon rolls



Plumcakes variados de Albert Adrià

Assorted plumcakes by Albert Adrià



Fartons

Fartons



Huevos escalfados en salsa carbonara con setas y queso pecorino

Poached eggs in carbonara sauce with mushrooms and pecorino cheese



Canelé de Burdeos

Bordeaux Canelé



Pain au chocolat

Pain au chocolat



Kouign-amann

Kouign-amann



Churros

Churros



GOFRES STATION WAFFLE STATION

Gofres

Waffles



Plátano, fresas y siropes

Banana, strawberries and syrups



Chocolate topping

Chocolate topping



PISTACHO LAB

PISTACCIO LAB

Mini croissants

Mini croissants



Churros

Churros



Cheesecake de pistacho

Pistachio Cheesecake



Mini palmeritas

Mini "palmeritas"



Tiramisú de pistacho

Pistachio Tiramisu



Toppings (pistacho en polvo, virutas)

toppings (pistachio power, shavings)



ABACERIA

ABACERIA

QUESOS / CHEESES

Suerte Ampanera

"Suerte Ampanera"



Mahón

"Mahón"



Galmesano

"Galmesano"



Manchego

"Manchego"



Idiazábal

"Idiazábal"



Taramundi

"Taramundi"



Mermeladas: Mandarina tardía, Tomate verde, Higos negros

Jams: Late mandarin, Green tomato, Black figs

APERITIVO / APERITIVO

ABACERIA

ABACERIA

Membrillo artesanal, Nueces peladas, Almendra Marcona, Albaricoque seco, Ciruelas pasas y Uvas blancas secas

Homemade quince paste, shelled walnuts, Marcona almonds, dried apricots, prunes, and dried white grapes



CHACINAS / CHARCUTERIE

Cecina

Jerky

Morcón

"Morcón"



Salchichón

"Salchichón" sausage



Panes

Bread Corner



LA BIKINERIA

HOT SANDWICHES

Pastrami y chucrut

Pastrami and sauerkraut



Lomo de cerdo ibérico

Iberian pork loin

Bull blanc y negro

Black and white Bull



Cata de AOVE y sales

Oils and Salts Tasting



TAPAS Y APERITIVOS DE MESA

TABLE TAPAS AND SNACKS

Wow-green

Wow-green



Semillas de girasol crujientes "Tardes en Las Ventas"

Crunchy sunflower seeds



Crujiente de bacalao "Recuerdos de Casa Labra"

Crispy cod "Memories of Casa Labra"



DE HORTALEZA A CHAMBERÍ

A WALK FROM HORTALEZA TO CHAMBERÍ

EL COLMADO / EL COLMADO

Aceitunas, algunas marinadas, otras no

Olives, some marinated, others not



Berenjenas Almagro

Almagro Eggplants



Altramuces

Lupins



Gildas y toreras

Gildas and bullfighters



Pepino en vinagre

Pickled cucumber



Coliflor en escabeche

Pickled cauliflower



THE CONSERVES / THE CONSERVES

Boquerones en vinagre

Anchovies in vinegar



Atún escabechado con pimientos asados

Pickled tuna with roasted peppers



Anchovies de Santoña

Anchovies from Santoña



GUISOS / GUISOS

Estofado de callos al estilo madrileño

Madrid-style tripe stew



Cazuela de albóndigas guisadas

Casserole of stewed meatballs



Bacalao ajoarriero con gambas

Cod with garlic sauce and prawns



Huevos escalfados en salsa carbonara con setas y queso pecorino

Poached eggs in carbonara sauce with mushrooms and pecorino cheese



APERITIVO / APERITIVO

APERITIVOS PASADOS POR CAMAREROS APPETIZERS PASSED BY WAITERS

Iberian ham with tomato bread

Iberian ham with tomato bread



"Tsibao verde"

"Green Tsibao"



Nachos, guacamole y tajín

Nachos, guacamole and tajín



Macaron de almendra con sobrasada ibérica

Almond macaron with Iberian sobrasada



Mini Poke de salmón con aliño "goma-nori"

Mini salmon poke with "goma-nori" dressing



Ceviche de atún rojo con lima al estilo Nikkei

Nikkei-style bluefin tuna lime ceviche



Schiacciata con cremoso y mojama

Schiacciata con cremoso y mojama



"Airbag" de Vilaplana con rillettes de pato Challans

"Airbag" de Vilaplana con rillettes de pato Challans



Causa roll vegetal encevichada

Causa rollito vegetal encevichada



Pastel cremoso de huevo frito con caviar de trucha

Pastel cremoso de huevo frito con caviar de trucha



La información de los alérgenos puede estar sujeta a modificaciones por cambios tras la impresión / Allergen information is subject to change following printing.

Por favor, consulte con un miembro de nuestro equipo si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria.

ABACERIA

COMIDA / LUNCH

ABACERIA

ABACERIA

Panes

Bread Corner



Cata de AOVE y sales

Oils and Salts Tasting

DE HORTALEZA A CHAMBERÍ

A WALK FROM HORTALEZA TO CHAMBERÍ

EL COLMADO / EL COLMADO

Aceitunas, algunas marinadas, otras no

Olives, some marinated, others not

Berenjenas Almagro

Almagro Eggplants



Altramuces

Lupins



Gildas y toreras

Gildas and bullfighters



Pepino en vinagre

Pickled cucumber



Coliflor en escabeche

Pickled cauliflower

THE CONSERVES / THE CONSERVES

Boquerones en vinagre

Anchovies in vinegar



Anchovies de Santoña

Anchovies from Santoña



Atún escabechado con pimientos asados

Pickled tuna with roasted peppers



DE HORTALEZA A CHAMBERÍ

A WALK FROM HORTALEZA TO CHAMBERÍ

GUISOS / GUISES

Estofado de callos al estilo madrileño

Madrid-style tripe stew



Cazuela de albóndigas guisadas

Casserole of stewed meatballs



Bacalao ajoarriero con gambas

Cod with garlic sauce and prawns



Huevos escalfados en salsa carbonara con setas y queso pecorino

Poached eggs in carbonara sauce with mushrooms and pecorino cheese



VILAPLANA BISTRO

VILAPLANA BISTRO

Jarrete de ternera "Welfair" con patatas baby asadas con salsa verde mojo canario, salsa Xerry, chimichurri, sal en escamas y aceite de oliva virgen extra

Aged "Welfair" beef ribeye steak with roasted baby potatoes with Canarian mojo green sauce, Xerry sauce, chimichurri, flaky salt and extra virgin olive oil



Lubina en salsa meunière con alcaparras

Sea bass in meunière sauce with capers



Tajín de verduras

Vegetable tagine



Ravioli rellenos con un guiso tradicional en un cremoso caldo de queso Galmesano

Ravioli filled with a traditional stew in a creamy Galmesano cheese broth



COMIDA / LUNCH

COLD FRESH

COLD FRESH

Surtido de tomates

Assorted tomatoes

ENSALADAS / SALADS

Tomates del huerto con pepino, yogur, menta fresca, especias za'atar

Garden tomatoes with cucumber, yogurt, fresh mint, za'atar spices



Ensalada de brócoli, uvas y almendras, y aderezo ponzu

Broccoli, grape and almond salad with ponzu dressing



Ceviche "mitotero" de pulpo y gambas

"Mitotero" ceviche of octopus and prawns



Sashimi de salmón marinado, tsukemono de verduras y wakame

Sashimi of marinated salmon, vegetable tsukemono and wakame



Panes

Bread Corner



Cata AOVE y sales

Oils and Salts Tasting

COLD FRESH

COLD FRESH

SUSHI · MAKI / SUSHI · MAKI

Atún

Tuna



Verduras

Vegetables



SUSHI · ROLLS / SUSHI · ROLLS

California Roll: camarones y atún

California Roll: shrimp and tuna



Salmón

Salmon



Salmón crujiente picante

Crunch spicy salmon



NIGIRI / NIGIRI

Atún

Tuna



Salmón

Salmon



Gamba

Shrimp



NIGIRI VEGETARIANO / VEGETARIAN NIGIRI

Pimiento morrón con salsa teriyaki y sésamo negro

Bell pepper with teriyaki sauce and black sesame



COMIDA / LUNCH

FOOD CORNERS BY RESTAURANTS

FOOD CORNERS BY RESTAURANTS

NOI

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con cigala

Spaghetti aglio, olio e peperoncino with crayfish



Parmigiana

Parmigiana



BARDAL

Gazpachuelo con pimientos verdes y tuna roja

Gazpachuelo with green peppers and red tuna



Costilla a la burguiñona con setas trompeta negra y panceta

Bourgeois rib with black trumpet mushrooms and bacon



SALA DE DESPIECE

Filete Cenital

Cenital steak

Alcachofa F1

F1 artichoke



UGO CHAN

Tomate botarga

Tomato, red tuna, botarga



Gyoza de callos

Madrid-style tripe gyoza with fried chickpeas



La información de los alérgenos puede estar sujeta a modificaciones por cambios tras la impresión / Allergen information is subject to change following printing.

Por favor, consulte con un miembro de nuestro equipo si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria.

FOOD CORNERS BY RESTAURANTS

FOOD CORNERS BY RESTAURANTS

BARRACUDA MX

Ceviche de gamba, flor de jamaica y remolacha

Shrimp, hibiscus and beet ceviche



Tostada de Vieira, mayonesa de jalapeño, aguacate y salsa macha

Scallop toast, jalapeño mayonnaise, avocado and macha sauce



COQUE

Corvina escabechada

Pickled sea bass



Cochinillo asado con su piel crujiente

Roast suckling pig with crispy skin



TARDEO / AFTERNOON

HELADO ROCAMBOLESC

HELADO ROCAMBOLESC

Manzana asada y canela

Roasted apple and cinnamon



Zanahorias y mandarina

Carrots and mandarine



POSTRES

DESSERTS

Piononos

Piononos



Los panecillos de la abuela

Grandma's bread rolls



"2,25" tarta de queso suave

"2.25" soft cheesecake



Brownie de frambuesa

Raspberry brownie



Tarta de limón

Lemon cake



Brocheta de fruta fresca

Fresh fruit skewer

Chocolate

Chocolate



Coco y violetas

Coconut and violets



Baklavas

Baklavas



Tiramisú de pistacho

Pistachio Tiramisu



"Km 0" neumático

"Km 0" tire



Bocado de avellana

Hazelnut bite



Cúpula de frutos rojos

Dome of red fruits



Piña infundada con curry en sirope

Curry-infused pineapple in syrup



La información de los alérgenos puede estar sujeta a modificaciones por cambios tras la impresión / Allergen information is subject to change following printing.

Por favor, consulte con un miembro de nuestro equipo si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria.

ABACERIA
ABACERIA

QUESOS / CHEESES

Suerte Ampanera

"Suerte Ampanera"



Mahón

"Mahón"



Galmesano

"Galmesano"



Manchego

"Manchego"



Idiazábal

"Idiazábal"



Taramundi

"Taramundi"



Mermeladas: Mandarina tardía, Tomate verde, Higos negros

Jams: Late mandarin, Green tomato, Black figs

Membrillo artesanal, Nueces peladas, Almendra Marcona, Albaricoque seco, Ciruelas pasas y Uvas blancas secas

Homemade quince paste, shelled walnuts, Marcona almonds, dried apricots, prunes, and dried white grapes



CHACINAS / CHARCUTERIE

Cecina

Jerky

Lomo de cerdo ibérico

Iberian pork loin

Morcón

"Morcón"



Bull blanc y negro

Black and white Bull



Salchichón

"Salchichón" sausage



TARDEO / AFTERNOON

ABACERIA

Panes

Bread Corner



Cata de AOVE y sales

Oils and Salts Tasting

APERITIVOS PASADOS POR CAMAREROS

APPETIZERS PASSED BY WAITERS

Nachos, guacamole y tajín

Nachos, guacamole and tajin



Macarrón de almendras con sobrasada ibérica

Almond macaron with iberian sobrasada



Poke compacto de salmón con aderezo de goma nori

Salmon compact poke with goma nori dressing



Schiacciata con crema de especias y mojama

Schiacciata with creamy spice spread and mojama



Vilaplana airbag with challans duck rillettes

Airbag Vilaplana con rillettes de pato Challans



PISTACHO LAB

PISTACCIO LAB

Mini croissants

Mini croissants



Churros

Churros



Cheesecake de pistacho

Pistachio Cheesecake



Mini palmeritas

Mini "palmeritas"



Tiramisú de pistacho

Pistachio Tiramisu



Toppings (pistacho en polvo, virutas)

toppings (pistachio power, shavings)



GOFRES STATION

WAFFLE STATION

Gofres

Waffles



Plátano, fresas y siropes

Banana, strawberries and syrups



Chocolate topping

Chocolate topping



HELADO ENTRE GALLETAS

SANDWICHED ICE CREAM

Helado de turrón

Nougat Ice cream



Helado de Vainilla

Vanilla Ice Cream



Helado de nata y chocolate

Cream and chocolate ice cream



Siropes y toppings

Syrups and toppings



TARDEO / AFTERNOON

HELADO ROCAMBOLESC

HELADO ROCAMBOLESC

Manzana asada y canela

Roasted apple and cinnamon



Chocolate

Chocolate



Zanahorias y mandarina

Carrots and mandarine



Coco y violetas

Coconut and violets



APERITIVOS EN MESA

TABLE TAPAS AND SNACKS

Wow-green

Wow-green



Semillas de girasol crujientes "Tardes en Las Ventas"

Crunchy sunflower seeds "Afternoons in Las Ventas"



Crujiente de bacalao "Recuerdos de Casa Labra"

Crispy cod "Memories of Casa Labra"



BIKINERÍA

HOT SANDWICHES

Pastrami y chucrut

Pastrami and sauerkraut



Jamón curado y mozzarella

Cured ham and mozzarella



BEBIDAS / BEVERAGES

CAFÉS E INFUSIONES / COFFEES AND TEAS

Café Nespresso Selection

Café Nespresso Selection

LECHE / MILK

Soja

Soy

Semi desnatada

Semi Skimmed

Avena

Oat

TÉS E INFUSIONES / HERBAL TEAS

Té verde

Green Tea

Manzanilla

Chamomile

Poleo-menta

Pennyroyal Mint

REFRESCOS / REFRESCOS

Agua Con Gas

Agua Con Gas

Agua Sin Gas

Agua Sin Gas

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Pepsi Cola

Pepsi Max

Pepsi Light

Kas Naranja / Kas Naranja

Kas Limón / Kas Limón

ZUMOS / JUICES

Naranja / Orange

Tomate / Tomato

CERVEZA / BEER

Heineken

Heineken 0.0

Cruzcampo Sin Gluten / Gluten Free

BEBIDAS / BEVERAGES

VINOS / WINES

SAUVIGNON BLANC / SAUVIGNON BLANC

RIOJA / Red

ESPUMOSO / Sparkling

MOET & Chandon Champagne

COCKTAILS

Expreso Martini: *Vodka, licor de cafe, Cafe expreso, sirope azúcar*

Expreso Martini: Vodka, coffee liqueur, espresso, sugar syrup

Paloma: *tequila, Pomelo fresco, lima fresca, sirope azucar*

Paloma: Tequila, fresh grapefruit, fresh lime, sugar syrup

Mojito: *Ron, lima, limón, menta fresca y almíbar artesana*

Mojito: Rum, lime, lemon, fresh mint, and house-made syrup.

Pornstar: *Vodka, maracuyá y vainilla.*

Pornstar: Vodka, passion fruit, and vanilla.

MOCKTAILS

Sunset: *Mango, maracuyá, mandarina, lima y almíbar artesanal*

Sunset: Mango, passion fruit, mandarin, lime, and house-made syrup.

SPIRITS / SPIRITS

WHISKEY

RON / RUM

GINEBRA / GIN

VODKA



MATCH Hospitality es el Proveedor Exclusivo de Official Hospitality y Proveedor Oficial de Alojamiento del circuito MADRING.

MATCH Hospitality is the Exclusive Official Hospitality Provider and Official Accommodation Provider of MADRING circuit.