MADRE

SABORES BY FUMIFERRO

COMIDA

Entrantes | Starters

HOGAZA DE PAN CON TOMATE | 3.80
RUSTIC BREAD WITH GRATED TOMATO

ENSALADA TROPICANA | 15
Mezclum de primeros brotes con papaya, pepino y brotes de soja,magret de pato ahumado y nuestro aliño thailandes.
Mixed baby greens with papaya, cucumber, and bean sprouts. Smoked duck breast and our tropical Thai-style dressing.(M)(Ss)(S)(C)(Mo)

LA BURRATA | 15
Burrata, rúcula, tomates cherry salteados, cebolla roja, nueces y aliño de pesto verde. *Burrata, rocket, sautéed cherry tomatoes, red onion, walnuts, and green pesto dressing.*(L)(F)(Sf)(L)(F)(Sf)

ENSALADA SALMÓN HAYEK | 15
Salmón marinado, mezcla de lechugas, aguacate, mango y cebolla roja, con aliño de (lima y yogur, lima cilantro o lima miel).
Marinated salmon, mixed lettuce, avocado, mango, and red onion with your choice of dressing: lime & yogurt, lime & cilantro, or lime & honey.(L)(P)

LA ENSALADILLA DEL BARRIO | 8
Nuestra versión gamberra de la clásica ensaladilla rusa: cremosa, con atún ahumado, tostas crujientes.
Our cheeky twist on the classic Russian salad: creamy, with smoked tuna and crunchy toast.(H)(P)(Sf)(G)

POLLO FUMIFERRO (GENERAL TSO) | 11
Bocados de pollo frito salteados en salsa sweet chili, con almendra tostada. Dulce, crujiente y adictivo.
Fried chicken bites tossed in sweet chili sauce with toasted almonds. Sweet, crunchy, and addictive.(F)(Sf)

LAS BRAVONAS | 8
Nuestra versión de las clásicas bravas: patatas crujientes, salsa kimchi casera y alioli suave. Pican, pero enamoran.
Our bold take on the classic "patatas bravas": crispy potatoes, homemade kimchi sauce, and smooth aioli. Lovely, spicy, irresistible.
(H)(Sf)(S)(P)(G)

TARTAR DE ATÚN | 17
Dados de atún fresco sobre guacamole cremoso, coronado con pico de gallo y mayonesa de soja. Acompañado de tostas crujientes para el bocado perfecto.
Fresh tuna cubes over creamy guacamole, topped with pico de gallo and soy mayo. Served with crispy toast for the perfect bite.(P)(G)(S)(Ss)

HUMMUS DE BERENJENA A LA BRASA | 8,5
Cremoso hummus con berenjena asada al fuego, con un toque ahumado y especiado. Servido con focaccia artesana recién horneada.
Creamy hummus with fire-roasted eggplant – slightly smoky, gently spiced. Served with freshly baked artisan focaccia.(G)(Ss)

CA LA MARE | 18
Calamar tierno a la brasa con mojo de cilantro y un toque crujiente de cacahuetes tostados. Sabor costero con alma tropical.
Tender grilled squid with cilantro mojo sauce and a crunchy touch of toasted peanuts. A coastal flavor with a tropical soul.(P)(M)

ALITAS CARIBEÑAS PICANTES | 8.5
Jugosas alitas marinadas con especias caribeñas y el picante justo que hará que bailes con cada bocado.
Juicy wings marinated in Caribbean spices, with just the right amount of heat to make you dance with every bite.(Sf)(S)

TOTOMOLES + CHILI CON CARNE | 11 + 5
Guacamole fresco acompañado de pico de gallo, crujientes totopos, queso y una cremosa mayonesa de jalapeños que aporta un toque picante y suave.
Fresh guacamole with pico de gallo, crispy totopos, cheese, and creamy jalapeño mayo for a mildly spicy touch. Add chili con carne to take it to the top.(L)(H)

CEVICHE DESMADRE | 16
Ceviche de corvina marinado en leche de tigre acompañado de cebolla roja,rabanitos y choclo.Todo ello coronado con chips de boniato.
De Perú al Cabanyal en una cucharada.
Sea bass ceviche marinated in tiger's milk, with red onion, radishes, and
Sea bass ceviche marinated in leche de tigre, with red onion, radishes, and Peruvian corn, topped with sweet potato chips. From Peru to El Cabanyal in a single spoonful.(P)

EL BRIOCHE | 14
Brioche de pulled pork barbacoa acompañado de aros de cebolla , falso chucrut y nuestra mayo jalapeño.Un clásico reinventado.
BBQ pulled pork brioche with onion rings, faux sauerkraut, and our jalapeño mayo. A classic, reinvented.(G)(H)(Sf)

(G) GLUTEN / GLUTEN – (C) CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS – (H) HUEVO / EGG – (P) PESCADO / FISH – (M) CACAHUETE / PEANUTS – (S) SOJA / SOYA – (L) LÁCTEOS / DAIRY – (F) FRUTOS SECOS / TREE NUTS – (A) APIO / CELERY – (MT) MOSTAZA / MUSTARD – (SS) SÉSAMO / SESAME – (SF) SULFITOS / SULPHITES – (AL) ALTRAMUCES / LUPIN – (MO) MOLUSCOS / MOLLUSCS

Principales | Mains

LA MADRE DE LAS COSTILLAS | 17
Costillas de cerdo cocinadas lentamente para lograr una textura jugosa y tierna, acompañadas de una vibrante salsa chimichurri que realza cada bocado.
Slow-cooked pork ribs, juicy and fall-off-the-bone tender, served with a vibrant chimichurri sauce that elevates every bite.(Sf)

ENTRECOT DE VACA MADURADA | 28
JJugoso entrecot de vaca madurada a la parrilla: un clásico con un toque auténtico y tradicional. *Juicy dry-aged ribeye, grilled to preserve all its flavor—a classic with an authentic, traditional touch.*

MUSLO HUANCAÍNA | 16
Muslo de pollo marinado y asado a la brasa hasta conseguir una piel crujiente y carne jugosa, acompañado de la cremosa y ligeramente picante salsa huancaína tradicional peruana.
Marinated grilled chicken thigh with crispy skin and juicy meat, served with traditional Peruvian huancaína sauce — creamy and gently spicy.(L)(Sf)

LA PLUMA | 25
Pluma ibérica servida con nuestro mojo rojo. Fusión perfecta de sabores entre el Atlántico y el Mediterráneo.
Tender Iberian pork served with our red mojo sauce. A perfect fusion of Atlantic and Mediterranean flavors.(Sf)

LUBINA A LA BRASA | 17
Lubina fresca asada a la brasa, acompañada de una suave y aromática mayonesa de lima y cilantro que realza su sabor delicado.
Fresh grilled sea bass served with a smooth and aromatic lime-cilantro mayo that enhances its delicate flavor.(L)(P)

POLLO PADRE | 13
Contramuslo de pollo amarillo, ahumado y especiado al estilo cajún. Un sabor que te transporta a las calles de New Orleans.
Smoked, Cajun-spiced yellow chicken thigh. A flavor that brings you straight to the streets of New Orleans.(L)(Sf)

PARRILLADA DE VERDURAS | 17
Selección de verduras frescas ahumadas a la perfección, con un toque de aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas.
A selection of perfectly smoked fresh vegetables, finished with extra virgin olive oil and aromatic herbs.

**(Todos los platos se servirán con guarnición incluida / All dishes are served with their garnish included).*

Guarniciones | Sides

PATATAS BASTÓN | 5
HAND-CUT FRIES

PIMIENTOS DE PADRÓN | 7
PADRÓN PEPPERS

PAPAS ARRUGADAS | 6,5
CANARY-STYLE POTATOES(Sf)

ARROZ SALVAJE | 5
WILD RICE

CHAMPIÑONES CON AJO Y LIMÓN | 6.5
GARLIC & LEMON MUSHROOMS

Peque Menú | Kids Menu

BOCADOS DE POLLO FRITO | 10
Bocados de pollo frito rebozado con patatas fritas. Crujiente y delicioso.
Crispy fried chicken bites with fries. Crunchy and tasty.

(G) GLUTEN / GLUTEN – (C) CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS – (H) HUEVO / EGG – (P) PESCADO / FISH – (M) CACAHUETE / PEANUTS – (S) SOJA / SOYA – (L) LÁCTEOS / DAIRY – (F) FRUTOS SECOS / TREE NUTS – (A) APIO / CELERY – (MT) MOSTAZA / MUSTARD – (SS) SÉSAMO / SESAME – (SF) SULFITOS / SULPHITES – (AL) ALTRAMUCES / LUPIN – (MO) MOLUSCOS / MOLLUSCS

Postres | Desserts

LECHE CON GALLETAS | 6.5

Cremoso de galleta María con leche, miel y un delicado helado de galleta que te llevará directo a la infancia.
Creamy María cookie dessert with milk, honey, and delicate cookie ice cream. A childhood classic, reimagined. (G)(L)(H)

TORRIJA DE LA IAIA | 7

Clásica torrija tradicional acompañada y bañada con un cremoso helado de leche merengada. Dulzura y frescura en cada bocado.
Classic Spanish-style French toast served with creamy leche merengada ice cream. Sweet and refreshing in every bite.(G)(L)(H)

PIÑA QUE DA LA BRASA | 7

Piña jugosa y caramelizada a la brasa, acompañada de crema suave de coco y un toque cítrico de lima y mango que despierta los sentidos.
Juicy caramelized grilled pineapple served with smooth coconut cream and a zesty touch of lime and mango to awaken your senses.(L)(H)

GLORIA'S CHEESECAKE | 7

Tarta cremosa de queso con cobertura de chocolate blanco, bañada en una delicada crema de pistacho que te hará bailar la conga.
Creamy cheesecake with a white chocolate topping, bathed in delicate pistachio cream — so good it might make you dance the conga.(G)(L)(H)(F)

(G) GLUTEN / GLUTEN - (C) CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS - (H) HUEVO / EGG - (P) PESCADO / FISH - (M) CACAHUETE / PEANUTS - (S) SOJA / SOYA - (L) LÁCTEOS / DAIRY - (F) FRUTOS SECOS / TREE NUTS - (A) APIO / CELERY - (MT) MOSTAZA / MUSTARD - (SS) SÉSAMO / SESAME - (SF) SULFITOS / SULPHITES - (AL) ALTRAMUCES / LUPIN - (MO) MOLUSCOS / MOLLUSCS

VINOS

TINTOS

LADRÓN DE LUNAS ROBLE
Bobal – D.O. Utiel-Requena
COPA /GLASS **4,2** | **BOTELLA** /BOTTLE **19**

BOBAL NEGRO
Bobal - D.o. Utiel-Requena
BOTELLA/BOTTLE **32**

AZPILICUETA RESERVA
Tempranillo, Graciano y Mazuelo D.O. C.a RIOJA
BOTELLA/BOTTLE **35**

RAMÓN BILBAO CRIANZA
Tempranillo - D.O.Ca. Rioja
COPA/GLASS **4,8** | **BOTELLA**/BOTTLE **24**

TARSUS CRIANZA
Tinta del País - D.O. Ribera del Duero
BOTELLA/BOTTLE **32**

LEGARIS ROBLE TINTO
Tempranillo - D.O. Ribera del Duero
BOTELLA/BOTTLE **27**

ENRIQUE MENDOZA
Monastrell, Merlot - Vino de Paraje D.O. Alicante
BOTELLA/BOTTLE **28**

ROSADOS

AUDENTIA ROSÉ
Cabernet Sauvignon - D.O. Alicante - Vegano
BOTELLA/BOTTLE **24**

QUINTA DE AVES ROSÉ
Cabernet Franc, Graciano - D.O. Castilla Campo de Calatrava - Vegano
BOTELLA/BOTTLE **24**

BLANCOS

EL MIRACLE Nº3
Macabeo, Sauvignon Chardonnay - D.O. Utiel Requena
COPA/GLASS **4,20** | **BOTELLA**/BOTTLE **19**

SERICIS CEPAS VIEJAS
Merseguera - D.O. Valencia - Vegano
BOTELLA/BOTTLE **28**

Nº12
Albariño - D.O. Rías Baixas
BOTELLA/BOTTLE **32**

CONDE DEL PAZO
Godello - D.O. Bierzo
BOTELLA/BOTTLE **36**

RAMÓN BILBAO
Verdejo - D.O. Rueda
BOTELLA/BOTTLE **24**

ESPUMOSOS

LADRÓN DE LUNAS BRUT NATURE
D.O. Cava
COPA/GLASS **4** | **BOTELLA**/BOTTLE **24**

CONDE DE HARO BRUT RESERVA
D.O.Ca. Rioja
BOTELLA/BOTTLE **39**

LOUIS DE VERNIER BRUT
D.O. Cava
BOTELLA/BOTTLE **28**