



# MADRE

SABORES BY FUMIFERRO

# COMIDA

## Entrantes | Starters

### HOGAZA DE PAN CON TOMATE | 3.80

*RUSTIC BREAD WITH GRATED TOMATO*

### ENSALADA CESAR LATINA | 15

Pollo frito, maíz a la brasa, plátano macho frito y cesar ahumada.  
*Fried chicken, grilled corn, fried plantain, and smoked Caesar dressing. (L)(H)(P)(G)*

### 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 GAMBA | 16

Ensalada de gambas acevichadas con leche de tigre con piña, cebolla morada y aguacate. *Ceviche-style shrimp salad with leche de tigre, pineapple, red onion, and avocado. (C)(A)(P)(L)*

### 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)*

### 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)*

### 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)*

### 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)*

### 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)*

### PICANTÓN | 16

Estilo criollo adobado y a la brasa. *Creole-style marinated and grilled. (Sf)*

### TIRADITO DE CORVINA ESTILO NIKKEI | 16

Tiradito de corvina marinado en estilo Nikkei. *Nikkei-style marinated sea bass tiradito. (A)(P)*

### SEPIA | 17

Sepia con emulsión de mojo verde. *Cuttlefish with green mojo emulsion (L)(MO)*

### 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)*

### 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)*

# 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

Jugoso 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 – BODEGA LADRÓN DE LUNAS**  
Bobal – D.O. Utiel-Requena  
COPA /GLASS 3.9 | BOTELLA /BOTTLE 19.5

**LES ALCUSSES – BODEGA CELLER DEL ROURE**  
Monastrell y otras – D.O. Valencia  
BOTELLA/BOTTLE 24.5

**NODUS BOBAL DOBLE PASTA – BODEGA NODUS**  
Bobal – D.O. Utiel-Requena  
BOTELLA/BOTTLE 22.5

**RAMON BILBAO CRIANZA – BODEGA RAMON BILBAO**  
Tempranillo . D.O. Ca. Rioja  
BOTELLA/BOTTLE 24

**PRUNO – BODEGA FINCA VILLACRECES**  
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot  
– D.O. Ribera del Duero  
BOTELLA/BOTTLE 27.5

**IZADI SELECCIÓN – BODEGA IZADI**  
Tempranillo, Graciano y otras. D.O.Ca. Rioja  
BOTELLA/BOTTLE 34

## ROSADOS

**BOBAL ROSA – BODEGA VICENTE GANDIA**  
Bobal – D.O. Utiel-Requena  
BOTELLA/BOTTLE 22.5

**LÓPEZ DE HARO ROSÉ – BODEGA HACIENDA LÓPEZ DE HARO**  
Viura, Garnacha – D.O. Ca. Rioja  
COPA /GLASS 3.9 | BOTELLA /BOTTLE 19.5

## BLANCOS

**EL MIRACLE Nº3 – BODEGA VICENTE GANDÍA**  
Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay  
– D.O. Utiel-Requena  
BOTELLA/BOTTLE 19

**NODUS SAUVIGNON BLANC – BODEGA NODUS**  
Sauvignon Blanc – D.O. Utiel-Requena  
COPA /GLASS 4.5 | BOTELLA /BOTTLE 26.5

**BILAIRE– BODEGA ALEJANDRO**  
Merseguera – D.O. Alicante  
BOTELLA/BOTTLE 24

**Nº 12 – BODEGA PACO Y LOLA**  
Albariño – D.O. Rias Baixas  
BOTELLA/BOTTLE 29

**BARDOS VERDEJO – BODEGA BARDOS**  
Verdejo - D.O. Rueda  
COPA /GLASS 3.9 | BOTELLA /BOTTLE 19.5

## ESPUIMOSOS

**LADRON DE LUNAS BRUT NATURE – BODEGA  
LADRON DE LUNA**  
D.O. Cava  
COPA/GLASS 3.5 | BOTELLA/BOTTLE 21

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

## VERMUT

**DESCARO BLANCO – BODEGA NODUS**  
Macabeo  
COPA/GLASS 3.5

**LOUIS DE VERNIER BRUT**  
Bobal  
COPA/GLASS 3.5