

## Occidental Aranjuez

### ENTRANTES FRÍOS | COLD STARTER

ENSALADA VERDE CLÁSICA <i>Green classic salad, lettuce, onion, tomato, egg and tuna</i>	7€
PATATAS ALIÑADAS CON CEBOLLETA FRESCA <i>Seasoned potatoes with fresh spring onion</i>	7€
SALMOREJO CON HUEVO Y JAMÓN IBÉRICO <i>Salmorejo (cold Andalusian soup) with hard boiled egg and ham</i>	9€
TOMATE DE ARANJUEZ, CEBOLLA ROJA Y ATÚN <i>Tomato from Aranjuez, red onion and lonfined tuna</i>	10€
PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA DE ATÚN <i>Roasted peppers with tuna belly</i>	11€
ENSALADILLA DE GAMBAS <i>Potatoes and shrimp salad with mayonnaise</i>	11€
TATAKI DE ATÚN CON MAHONESA DE WASABI <i>Tuna tataki with wasabi mayonnaise</i>	16€

### ENTRANTES CALIENTES | WARM STARTER

TORTILLITA DE CAMARONES 6 UND <i>Shrimp omelette</i>	8€
CROQUETAS DE CHIPIRÓN CON ALIOLI <i>Squid croquettes with alioli</i>	9€
BOQUERONES AL LIMÓN REBOZADOS <i>Battered lemon anchovies</i>	10€
GAMBONES FRITOS CON PIMIENTOS DE PADRÓN <i>Deep fried prawns with chile peppers</i>	15€
CAZUELA DE GAMBONES AL AJILLO CON HUEVO ESCALFADO <i>Garlic prawns with poached egg</i>	15€
CAZUELA DE ALCACHOFITAS SALTEADAS CON LANGOSTINOS Y JAMÓN <i>Artichokes sautéed with prawns and ham</i>	16€








### PESCADOS Y CARNES | FISH & MEAT

BACALAO AL HORNO <i>Baked cod</i>	15€
MERLUZA A LA PLANCHA CON WOK DE VERDURAS <i>Grilled hake with vegetable wok</i>	18€
HAMBURGUESA GOURMET 200gr de ternera, lechuga, tomate, bacon y cheddar rojo <i>GOURMET BURGER</i> <i>200gr beef, lettuce, tomato, bacon and red cheddar</i>	15€
CARRILLADA DE TERNERA Y PARMENTIER DE PATATA Y BONIATO <i>Braised beef cheek and potato and sweet potato parmentier</i>	15€
SOLOMILLO DE TERNERA, PASTEL DE PATATA Y VERDURAS <i>Beef tenderloin with potato cake and vegetables</i>	24€

 Por encargo | On request

Máximo un tipo de arroz por mesa Maximum one type of rice per table  
Servicio, pan y picos: 1,50€ por persona Service, bread and sticks: 1,50€/pax  
Arroces y fideuá Mínimo 2 personas Paella and fideua Min. 2 people  
Precios por persona Price per person  
IVA incluido VAT included

### ARROCES | PAELLA


VERDURAS DE TEMPORADA <i>Seasonal vegetable</i>	15€
A BANDA CON AJETES TIERNOS Y DORADA <i>With gilthead sea bream and fresh garlic sprouts</i>	16€
IBÉRICA PRESA, ESPÁRRAGOS Y BOLETUS <i>Iberian ham shoulder, asparagus and boletus</i>	17€
SENYORET CALAMAR, MEJILLÓN, CAZÓN Y COLA DE GAMBÓN <i>Senyoret. Squid, dogfish, mussel and prawn tail</i>	18€
 PAELLA VALENCIANA CONEJO, POLLO, CARACOLES, GARROFÓN Y VERDURAS <i>Valenciana, rabbit, chicken, snails and vegetables</i>	19€
NEGRO CALAMAR Y SU TINTA, MEJILLÓN CAZÓN Y COLA DE GAMBÓN <i>Black. Squid and its ink, dogfish and prawn tail</i>	19€
MARISCO CALAMAR, CAZÓN, GAMBA, CIGALA Y COLA DE GAMBÓN <i>Black. Squid and its ink, dogfish and prawn tail</i>	20€
MARISCO NEGRO CALAMAR Y SU TINTA, CAZÓN, GAMBA, CIGALA Y COLA DE GAMBÓN <i>Black. Squid and its ink, dogfish and prawn tail</i>	20€
 CARABINEROS CALAMAR, CAZÓN Y CARABINEROS <i>Squid, dogfish and scarlet shrimp</i>	28€
 CARABINEROS NEGRO CALAMAR Y SU TINTA, CAZÓN Y CARABINEROS <i>Squid and its ink, dogfish and scarlet shrimp</i>	28€
 BOGAVANTE CALAMAR, CAZÓN Y BOGAVANTE <i>Lobster, squid and dogfish</i>	28€
CARRILLADA DE TERNERA <i>Beef cheeks</i>	18€
ARROZ MARINERO CALAMAR, MEJILLÓN, CAZÓN Y COLA DE GAMBÓN <i>Fisherman's brothy rice Squid, dogfish, mussel and prawn tail</i>	20€
MARINERO NEGRO CALAMAR Y SU TINTA, MEJILLÓN, CAZÓN Y COLA DE GAMBÓN <i>Fisherman's brothy black rice Squid, dogfish, mussel and prawn tail</i>	20€
MARISCO CALAMAR, CAZÓN, GAMBAS Y COLA DE GAMBÓN <i>Black. Squid and its ink, dogfish and prawn tail</i>	20€
MARISCO NEGRO CALAMAR Y SU TINTA, CAZÓN, GAMBAS Y COLA DE GAMBÓN <i>Black. Squid and its ink, dogfish and prawn tail</i>	20€
 CARABINEROS CALAMAR, CAZÓN Y CARABINEROS <i>Squid, dogfish and scarlet shrimp</i>	28€
 CARABINEROS NEGRO CALAMAR Y SU TINTA, CAZÓN Y CARABINEROS <i>Squid and its ink, dogfish and scarlet shrimp</i>	28€
 BOGAVANTE CALAMAR, CAZÓN Y BOGAVANTE <i>Lobster, squid and dogfish</i>	28€

## FIDEUÁ | FIDEUA

CLÁSICA CALAMAR, CAZÓN Y COLA DE GAMBÓN 18€  
*Squid, dogfish and prawn tail*

NEGRA CALAMAR Y SU TINTA, CAZÓN Y COLA DE GAMBÓN 19€  
*Black. Squid and its ink, dogfish and prawn tail*

MARISCO CALAMAR, CAZÓN, GAMBA, CIGALA Y COLA DE GAMBÓN 20€  
*Black. Squid and its ink, dogfish and prawn tail*

 CARABINEROS CALAMAR, CAZÓN Y CARABINEROS 28€  
*Squid, dogfish and scarlet shrimp*

## PARA LOS PEQUES | KIDS

ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO Y TOMATE 7€  
*Cuban-style rice with tomato and deep fried egg*

NUGGETS DE POLLO CON PATATAS 7€  
*Chicken nuggets with french fries*

PASTA CON SALSAS DE TOMATE, BOLOGNESE O PESTO 7€  
*Pasta with tomato sauce, Bolognese or pesto*

HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS FRITAS 8€  
*Beef burger with French fries*

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA O EMPANADA 8€  
*Grilled / Breaded chicken breast with French fries*

CROQUETAS RÚSTICAS DE COCIDO 8€  
*Stew croquettes*

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO 10€  
*Deep fried eggs with iberian ham*

PIZZA MARGARITA TOMATE, MOZZARELLA Y ALBAHACA 10€  
*Margarita pizza with tomato, mozzarella and basil*

PIZZA 4 QUESOS TOMATE Y MEZCLA DE QUESOS 12€  
*Cheeses pizza with tomato and cheese mix*

## POSTRES | DESSERT

FRUTA DE TEMPORADA 5€  
*Seasonal fruit*

TARTELETA DE QUESO CON MERMELADA DE FRESAS Y HELADO DE FRAMBUESA 7€  
*Cheese tart with strawberry jam and raspberry ice cream*

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA 7,5€  
*Chocolate brownie with vanilla ice cream*

TATIN DE MANZANA CON HELADO DE CAMELO 7,5€  
*Apple tatin with caramel ice cream*

PETIT BRIOCHE CON HELADO DE YOGURT GRIEGO Y MIEL 7,5€  
*Petit brioche with greek yogurt ice cream and honey*

HELADOS Y SORBETES CONSULTAR  
*Ice cream and sorbets*

### Anisakis y Alérgenos

Según el reglamento europeo (CE) 1169/2011, ponemos a su disposición la información sobre alérgenos contenidos en los platos servidos en este restaurante. Si es usted alérgico o sufre de alguna intolerancia alimentaria, por favor, háganoslo saber a su llegada contactando con responsable de Restaurante. Estaremos encantados de poder atenderle.

Asimismo, en cumplimiento del vigente Reglamento europeo (CE) nº 853/2004, le informamos que los productos de pesca servidos crudos o poco cocinados han sido previamente congelados.

### Anisakis & Allergens

According to the European regulation (EC) 1169/2011, we have at your disposal the information about allergens contained in the dishes served in this restaurant. If you are allergic or suffer from any food intolerance, please, let us know on arrival by contacting the Maitre or the Head of Restaurant. We will be happy to assist you.

Also, in compliance with the current European Regulation (EC) nº 853/2004, we inform you that the fish products served raw or undercooked have been previously frozen.

## VINO BLANCO | WHITE WINE

BARBADILLO BLANCO DE ALBARIZA 8€  
Bodega Barbadillo  
VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ  
*Palomino fina*

BARBADILLO Semidulce 10€  
Bodega Barbadillo  
VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ  
*Palomino Fina*

SEÑORÍO DE NAVA 11€  
Bodega Señorío de Nava  
D.O. RUEDA  
*Verdejo*

ENATE CHARDONAY 14€  
Bodega Enate  
D.O. SOMONTANO  
*Chardonnay*

PACO & LOLA 15€  
Bodega Paco y Lola  
D.O. RÍAS BAIXAS  
*Albariño*

PROTOS VERDEJO 18€  
Bodega pPROTOS  
D.O. RUEDA  
*Verdejo*

PECES DE CIUDAD 18€  
Bodega Peces de Ciudad  
D.O. RUEDA  
*Verdejo*

EMILIO MORO GODELLO 20€  
Bodega Emilio Moro  
D.O. Valdeorras  
*Godello*

SANCLODIO 20€  
Bodega Sanclodio  
D.O. RIBEIRO  
*Treixadura, Godello, Loureira, Albariño*

## VINO ROSADO | ROSE WINE

MARQUÉS DE CÁCERES 10€  
Bodega Marqués de Cáceres  
D.O. RIOJA  
*Tempranillo, Garnacha Negra*

MONÓLOGO 14€  
Bodega Monólogo  
D.O. NAVARRA  
*Garnacha*

BARBADILLO VI PINK FRIZZANTE 15€  
Bodega Barbadillo  
VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ  
*Garnacha*

SOSPECHOSO 16€  
Bodega Belondrade y Lurton  
D.O. CASTILLA Y LEÓN  
*Tempranillo*

QUINTA CLARISA 22€  
Bodega Belondrade y Lurton  
D.O. CASTILLA Y LEÓN  
*Tempranillo*

## VINO TINTO | RED WINE

SEÑORÍO DE NAVA ROBLE 16€  
Bodega Señorío de Nava  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
*Cabernet Sauvignon y Tempranillo*

MATSU EL PÍCARO 17€  
Bodega Matsu  
D.O. TORO  
*Tinta de Toro*

PECES DE CIUDAD 18€  
Bodega Peces de Ciudad  
D.O. RIOJA  
*Tempranillo*

EL HOMBRE BALA 18€  
Bodega Comando G  
D.O. MADRID  
*Garnacha*

RAMÓN BILBAO CZA 18€  
Bodega Ramón Bilbao  
D.O. RIOJA  
*Tempranillo*

SEÑORÍO DE NAVA CZA 20€  
Bodega Señorío de Nava  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
*Tempranillo*

TAGONIUS CZA 22€  
Bodega Tagonius  
D.O. MADRID  
*Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon*

MUGA CZA 24€  
Bodega Muga  
D.O. RIOJA  
*Garnacha, Graciano, Mazuelo, Tempranillo*

MATARROMERA 30€  
Bodega Matarromera  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
*Tempranillo*

PAGO DE CARRAOVEJAS 39€  
Bodega Pago de Carraovejas  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
*Merlot, Tempranillo, Tinta Fina, Cab Sauvignon*

## CAVA &amp; CHAMPAGNE

AIRE DE L'ORIGAN ROSÉ 18€  
Bodega Marqués de Cáceres  
D.O. CAVA  
*Pinot Noir y Xarel-lo*

JUVE CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA 24€  
Bodega Juve Camps  
D.O. CAVA  
*Parellada, Macabeo y Xarel-lo*

COLLET BRUT OC 32€  
Bodega Collet  
A.O.C CHAMPAGNE  
*Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay*

MOËT&CHANDON 45€  
Bodega Moët & Chandon  
A.O.C CHAMPAGNE  
*Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir*

