

ATOCHA



MADRID

El restaurante CoolRooms Atocha,
es el lugar donde no perder las buenas costumbres.
CoolRooms Atocha restaurant
is the place where you don't lose the good habits.
*Le restaurant CoolRooms Atocha
est un endroit où l'on n'oublie pas les bonnes habitudes.*

.....

El restaurante CoolRooms Atocha es la perfecta fusión entre una casa de comidas y un moderno bistrot, cuyos sabores sacuden la memoria, ya que remiten a la cocina "de la abuela". Y todo ello con el mejor producto de temporada y muy poca manipulación, utilizando técnicas de siempre con conceptos actuales como el slowfood o la cocina ecológica.

.....

CoolRooms Atocha restaurant is the perfect fusion between home cooked meals and a modern bistro, whose flavors bring up memories, since they are related with the kitchen "of our grandmothers". And all of it with the best seasonal product and very little handling, combining traditional techniques with current concepts such as slowfood or ecological kitchen.

.....

Le restaurant CoolRooms Atocha est la fusion parfaite entre un restaurant traditionnel et un bistrot moderne proposant des saveurs qui rappellent des souvenirs et replongent nos convives dans une cuisine de grand-mère. Le tout avec des produits de saison peu travaillés et un savoir-faire traditionnel associé à des techniques plus modernes telles que la slow food ou la cuisine bio.

ENTRADA

ENTRY
ENTRÉE

SABORES DEL ESLA

16.00 €

Cecina de buey del valle del Esla con compota de tomates y rebanadas tostadas.

Esla beef cured meat with toasts and stewed tomatoes.
"Cecina" is a dehydrated meat, similar to spanish ham, with a stronger taste. From Valle del Esla.

La Cecina est une charcuterie similaire au jambon à base de bœuf de la région Valle del Esla, accompagnée de pain grillé et d'une compotée de tomate.

SOPITA CORDOBESA (TEMPORADA)

10.50 €

Salmorejo tradicional, granizado de tomate ecológico, queso cabra y albahaca.

Traditional salmorejo of ecological tomato with goat cheese and basil.
Salmorejo is a purée consisting of tomato and bread.

Le Salmorejo est une soupe froide traditionnelle à base de mie de pain et de tomate bio servie avec des copeaux de jambon.

LA ORIGINAL - 🌱🐠🥒🥚

12.00 €

Nuestra ensaladilla, bañada en mahonesa, sorpresa crujiente y langostinos.

Our salad, bathed in our mayonnaise, crispy surprise and prawns
Potato salad with carrot, tuna, boiled eggs, Green olives, vinegar, salt and mayonnaise.

Salade maison servie avec notre mayonnaise maison, accompagnée d'une surprise croustillante et de gambas. Notre salade maison est composée de pommes de terre, carottes, thon, œufs durs, olives vertes, vinaigre, sel et mayonnaise.

EMPELTRE DE TOMATE (TEMPORADA)

11.50 €

Tomate ecológico con emulsión de Empeltre y escamas de sal.

Organic tomato with Empeltre emulsion and salt flakes.
Empeltre is a type of olive tree, typically from Mallorca, Teruel and Rioja.

*Tomate bio à l'émulsion d'olive noire Empeltre et fleur de sel.
L'Empeltre est une variété d'olivier majoritairement cultivée entre Majorque, Teruel et la Rioja.*

MAREJADA DE BONITO - 🐟

16.00 €

Ensalada de pimiento asados, bonito de costera y anchoas.

Our salad of roasted peppers, white tuna and anchovies.

Notre salade de poivrons grillés, thon blanc et anchois.

ENSALADA PRIMAVERA - 🌱

15.00 €

Ensalada vegana de temporada y nuestro aliño.

Vegan seasonal salad with our dressing.

Salade vegan de saison avec notre assaisonnement.

MARINADO DEL CHEF - 🐟 🌶️

17.00 €

Tartar de atún marinado con guacamole especiado.

Marinated tuna tartare with spicy guacamole.

Tartare de thon mariné avec son guacamole légèrement épicé.

TAURUS TARTAR - 🐮 🌱

18.50 €

Tartar de solomillo de vaca vieja con nube de parmesano y anchoas.

Sirloin beef tartare with a dash of parmesan and anchovies.

Steak tartare de boeuf, parmesan et anchois.

SALTEADO DE VERDURAS Y SETAS - 🌱

14.00 €

Wok de verduras y setas de temporada estilo thai.

Stir Fried Wok Vegetables with asian-style seasonal mushrooms.

Wok de légumes sautés et champignons façon thai.

ENTRADA

ENTRY
ENTRÉE

EL CORRAL DE LAS LETRAS -

14.50 €

Huevos ECO fritos y rotos con jijas y paletilla.

Ecological fried eggs with jijas and paletilla (Iberian ham).
Jijas is the ground pork meat of chorizo, with sweet pepper and salt.
Paletillas or Iberian shoulder are the smaller hams obtained from
the front legs of our Iberian pigs.

*Oeufs bio au plat accompagnés de farce de chorizo et de jambon ibérique. Les épaules ibériques
ou paletilla sont de petits jambons obtenus à partir des pattes avant de nos porcs ibériques.*

ARROZ DE CAMPO Y PLAYA -

18.00 €

Arroz meloso de secreto iberico y mariscos.

Creamy rice, iberian pork and seafood.

Riz crémeux, jambon ibérique et fruits de mer.

KABI THAI -

19.00 €

Brochetas agridulces de langostinos en tempura sobre lecho
de arroz Thai perfumado.

Bittersweet prawn brochettes in tempura on a bed of Thai
scented rice.

Brochettes de tempura de gambas à l'aigre-douce sur lit de riz thaï parfumé.

PASO DE CARRUAJES

STEP OF CARRIAGES

ÉTAPE DES CHARIOTS

EL ANZUELO DEL CHEF - 🍷

22.00 €

Merluza braseada en caldo corto, lecho de panaderas y trigueros.

Braised hake in short broth, with potatoes and trigueris asparagus.
Trigueros are the asparagus cultivated in the wild country side.

Colin braisé au court-bouillon sur lit de pommes de terre et d'asperges sauvages.

EL DORADO - 🍷

21.00 €

Lingote de Atún a la parrilla, mayonesa de soja y ensalada de wakame.

Grilled tuna, soy mayonnaise and wakame salad.

Thon grillé, mayonnaise de soja et salade de wakamé.

EL PATIO

COURTYARD
PATIO

EL TENTADERO DE ATOCHA -

17.00 €

Falso ravioli de rabo de toro estofado y trufa.

Stew oxtail ravioli with truffle.

Ravioles au ragoût de queue de bœuf et à la truffe.

LOMO DE VACA VIEJA

21.00 €

Taco de lomo bajo de vaca madurada y patatas a la sartén.

Piece of beef and roasted potatoes.

Carré de boeuf et poêlée de pommes de terre.

SOLOMILLO DEL PATIO -

23.00 €

Tronco de solomillo con jugo de carne y setas.

Roast beef au jus with mushrooms.

Filet de bœuf rôti au jus avec ses champignons.

SECRETO IBÉRICO -

19.50 €

Secreto de cerdo ibérico, con toque de naranja y soja.

Iberian pork with a touch of orange and soy.

Jambon ibérique avec un zeste d'orange et de soja.

LAS ESCALERAS

THE STAIRS
LES ESCALIERS

QUIMERA DE CHOCOLATE -

8.50 €

Sorpresa de chocolate, chocolate y chocolate.

Surprise of chocolate, chocolate and chocolate.

Surprise au chocolat, chocolat et encore du chocolat.

LA CREMOSA DEL PASIEGO -

8.50 €

Tarta de queso elaborada artesanalmente
desde las recetas tradicionales del cantábrico.

Handcrafted cheese cake made following the traditional
recipes of the cantabrian sea.

*Cheesecake élaboré de façon artisanale en reprenant les recettes
traditionnelles de la mer Cantabrique.*

TATÍN DE PALACIO -

8.50 €

Manzana caramelizada sobre lecho de hojaldre
y helado de violeta.

Apple pie with violet ice cream.

Tarte tatin aux pommes caramélisées et glace à la violette.

AMBROSÍA -

8.50 €

Nuestro postre homenaje al Dios Hermes,
al vino, a la miel...y a nuestra Casa Palacio.

Our special dessert homage to the god Hermes, wine,
honey ... and our Palatial House.

*Notre dessert spécial en hommage au dieu Hermès, au vin, au
miel et à notre maison-palais.*

Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles,
pregunte por los platos que contienen alérgenos.
I.V.A incluido.

Please inform us of any intolerance and for more details,
ask about the dishes that contain allergens.
VAT included.

*Veillez nous indiquer si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.
Pour plus d'informations, consultez notre personnel qui vous indiquera les
plats contenant des allergènes.
TVA incluse.*

-  **Gluten** | Gluten | *Gluten*
-  **Huevos** | Eggs | *OEuf*
-  **Frutos con cáscara** | Tree Nuts | *Fruits Secs*
-  **Pescado** | Fish | *Poisson*
-  **Lácteos** | Dairy | *Lait*
-  **Moluscos** | Mollusks | *Mollusques*
-  **Apio** | Celery | *Céleri*
-  **Crustáceos** | Crustaceans | *Crustacés*
-  **Sulfitos** | Sulfites | *Sulfites*
-  **Cacahuètes** | Peanuts | *cacahuètes*
-  **Soja** | Soy | *Soja*
-  **Mostaza** | Mustard | *La moutarde*
-  **Sésamo** | Sesame | *Sésame*

COOLROOMS

ATOCHA - MADRID