



FLORES de Alcachofa

ARTE VEGETAL

Arte Vegetal

FLORES DE ALCACHOFA

Las famosas
Las auténticas
Las originales / 18€

GALLEGA

con pulpo a feira
y patatas de carallada

EXTREMEÑA

con migas, huevo
de codorniz y patatera

ANDALUZA

con jamón ibérico,
salmorejo y queso payoyo

CANARIA

con mojo colorao,
queso majorero y chips de papa

NORTEÑA

con crema de boletus,
anchoas y tartar de piquillos

Unidad / 5€



Servicio, pan y aperitivo / 2,50€ p.p.

ENSALADA CAMPERA CON TOMATE DEL SOL Y VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE

con minipapas, piparras y
aliño del Flores / 17€

GUACAMOLE FRESCO Y PICO DE GALLO

Elaborado al momento con
totopos caseros y salsa picosa / 18€

ENSALADILLA SANTA LUCÍA CON MEJILLONES ESCABECHADOS

Nuestra ensaladilla rusa / 18€

BURRATA FRESCA CON TOMATES ASADOS

y pesto de pistachos / 19€

TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA CON ARROZ PROHIBIDO, AGUACATE Y MANGO

Aliñado con alga Wakame y
salsa oriental de kimchi,
sriracha y mayonesa / 24€

FLOres de alcachofa

ARTE VEGETAL

Entrantes

CROQUETAS "PATA NEGRA" DE JAMÓN IBÉRICO

con leche de oveja
y queso parmesano / 14€

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON CREMA DE AGUACATE Y REMOLACHA

con tomates cherries
confitados / 19€

RABAS DEL CANTÁBRICO

con mayonesa de chipotle
y alioli de lima / 18€

PULPO A LA PARRILLA CON MOJO ROJO

y patatas primor / 25€

HUEVOS CON PUNTILLA JAMÓN IBÉRICO Y PIMIENTOS VERDES

con huevos de gallinas libres
sobre patatas mimadas / 18€

HUEVOS ROTOS CON BOLETUS Y FOIE

con huevos de gallinas libres
sobre patatas mimadas / 19€

Arroz

ARROZ DE CIGALAS Y ZAMBURIÑAS

Elaborado con fondo de carabineros
y arroz de Calasparra / 26€ p.p.
(PARA 2 PERSONAS)

ARROZ DE PLUMA IBÉRICA Y VERDURITAS

Arroz de Calasparra / 25€ p.p.
(PARA 2 PERSONAS)

ARROZ NEGRO DE CHIPIRONES Y TRIGUEROS

Arroz de Calasparra / 24€ p.p.
(PARA 2 PERSONAS)

RISOTTO TRUFADO DE CALABAZA, SETAS SILVESTRES Y QUESO PAYOYO

Elaborado con arroz Carnaroli / 23€

Pescados

RAPE - SAPITO DE TRIPA NEGRA EN SALSA DE PIPARRAS

con patatas primor asadas
en su salsa / 56€
(PARA 2 PERSONAS)

SALMÓN GLASEADO CON VERDURAS A LA PARRILLA

y salsa de soja y chile / 24€
(PARA 2 PERSONAS)

LOMO DE BACALAO CON SALSA DE TOMATE

y chips de piquillos / 25€

CHIPIRONES RELLENOS DE MANITAS A LA PARRILLA

sobre salsa madrileña / 22€

PESCA DEL DÍA

*CONSULTAR

Precio según mercado

Carnes

CACHOPO DE TERNERA TRES QUESOS

con jamón ibérico,
pimientos verdes y patatas fritas / 22€

CHULETÓN (Rib Eye) MADURADO DE VACA

con pimientos y patatas fritas
El corazón del chuletón
(PARA 2 PERSONAS) / 58€

SOLOMILLO MADURADO DE VACA

Raza negra - avileña de 5 años / 26€

HAMBURGUESA GOURMET DE VACA MADURADA

Smash Burger
con bacon crujiente,
pepinillos y queso / 18€

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA

Raza negra - avileña de 5 años / 25€

Postres

TARTA DE QUESO

La tarta del Flores / 8€

YOGUR GRIEGO EN ESPUMA CON MANGO

y nueces de Macadamia / 7€

TORRIJA DE SOBAO PASIEGO CON CREMA DE ORUJO

y helado de vainilla / 14€
(PARA 2 PERSONAS)

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CON SALSA DE FRUTA DE LA PASIÓN

y helado de dulce de leche / 8€

HELADOS ARTESANALES Y SORBETES NATURALES

(Consultar sabores)

Sorbetes con o sin alcohol / 7€

Café

CAFÉ ESPECIAL INDEPENDIENTE

Para que un café obtenga la categoría de Café Especial debe comprometerse con la calidad, la trazabilidad, la sostenibilidad y la ética.

Sobre estos cuatro pilares se asienta la filosofía de CAFESSITO ROASTER, nuestro tostador artesanal independiente que nos sirve el café CULTO, y que según la temporada, se compone de algunos de los mejores microlotes de África y América, siempre de un único origen para que los más

CULTO
CAFESSITO ROASTER

CAFÉ de especialidad 100% Arábica

BLEND ETIOPÍA DJIMMAH & BRASIL CAPRICORNIO

Tostado por Culto Coffee Roasters para Flores de Alcachofa

TÉ VERDE Sencha ECOLÓGICO Té Verde japonés

TÉ VERDE Ginger Lemon ECOLÓGICO Limón, jengibre y citronela

TÉ NEGRO English Breakfast Celián Lumbini BOP1

TÉ NEGRO Earl Grey Celián Lumbini BOP1 y aroma de Bergamota

PU ERH Premium Té rojo fermentado

PAI MU Tan Té blanco chino de Fujian

AYURVÉDICA Tibetano Jengibre, regaliz, anís, canela y otros

CANNABIS Melisa No contiene THC

ROOIBOS Orange Blossom Rooibos, corteza de naranja y azahar

MENTA POLEO ECOLÓGICO Hierbabuena y Poleo

MANZANILLA ECOLÓGICA Flor de manzanilla dulce



Vinos Blancos

ZAPADORADO

D.O. RUEDA
(100% Verdejo) / 20€

ABULAGA BLANCO DE COSTA

CÁDIZ
(100% Moscatel) / 20€

TXAKOLI LLODIO

TXAKOLI DE ÁLAVA
(80% Hondarribi Zuri
y 20% Petit Courbú) / 21€

MINGUA

D.O. SOMONTANO
(85% Garnacha Blanca
y 15% Chardonnay) / 21€

PAZO SEÑORANS

D.O. RÍAS BAIXAS
(100% Albariño) / 22€

CASTILLO DE MONJARDÍN

D.O. NAVARRA
(100% Chardonnay) / 22€

LA VAL

D.O. RÍAS BAIXAS
(100% Albariño) 3 meses crianza / 23€

LA DUDA

D.O. MONTERREI - Vinos del Paseante
(100% Godello) / 23€

EL NOVIO PERFECTO

D.O. VALENCIA
(Moscatel y Viura) / 24€

MARQUÉS DE RISCAL

D.O. RUEDA
(100% Sauvignon Blanc orgánico) / 25€

BLAS MUÑOZ

VINO DE CASTILLA
(100% Chardonnay en barrica) / 25€

LOURO

D.O. VALDEORRAS
(92% Godello y 8% Treixadura) / 30€

Rosados

PRÍNCIPE DE VIANA

D.O. NAVARRA
(100% Garnacha) / 16€

SOSPECHOSO

V.T. CASTILLA
(50% Bobal y 50% Tempranillo) / 22€

NARANJAS AZULES

D.O. CEBREROS
(100% Garnacha Tinta) / 22€

Vinos Tintos

D.O. Rioja

DOMINIO DE BERZAL

CRIANZA

(95% Tempranillo y 5% Graciano) / 22€

BOZETO DE EXOPTO

(60% Garnacha, 35% Tempranillo
y 5% Graciano) / 24€

LUIS CAÑAS

CRIANZA

(Tempranillo, Garnacha, Graciano,
Mazuelo, Viura y Malvasía) / 24€

RAMÓN BILBAO

CRIANZA Edición limitada

(100% Tempranillo) / 26€

BAIGORRI

CRIANZA

(90% Tempranillo,
5% Garnacha y otras) / 26€

MARQUÉS DE RISCAL

RESERVA

(96% Tempranillo, 4% Graciano) / 32€

REMELLURI

RESERVA

(Tempranillo, Garnacha, Graciano,
Viura, Malvasía) / 34€

MUGA

CRIANZA

(Tempranillo, Garnacha Tinta y Graciano) / 34€

D.O. Ribera del Duero

CRÍA CUERVOS

8 MESES

(100% Tempranillo) / 22€

EL PIMIENTO VERDE (Carme)

Elaboración Exclusiva 18 MESES

(100% Tinto Fino) / 24€

ANTÍDOTO

(96% Tempranillo y 4% Albillo) / 30€

CEPA 21

(100% Tempranillo) / 32€

PESQUERA

CRIANZA

(100% Tempranillo) / 32€

EMILIO MORO

(100% Tempranillo) / 32€

ARZUAGA

CRIANZA

(94% Tempranillo y
6% Cabernet Sauvignon) / 36€

MALABRIGO

(100% Tempranillo) / 46€

Vinos Tintos

D.O. Madrid

CHULO

(100% Garnacha Centenaria) / 22€

EL FAVORITO DE BAAL

(Garnacha, Cariñena, Morenillo,
Tinta de Madrid) / 22€

Vino de Toro

BIÓGRAFO DEL VINO

CRIANZA

(Tinta de Toro) / 24€

SAN ROMÁN

CRIANZA

(100% Tinta de Toro) / 48€

Vino de Castilla y León

MAURO

(90% Tempranillo y otras) / 46€

ABADÍA DE RETUERTA

D.O.P. ABADÍA RETUERTA

Selección Especial

(Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon) /
44€

Otras Denominaciones

LA VIÑA DE AYER

D.O. CEBREROS (Vino de pueblo)
(100% Garnacha) / 22€

TERRAZAS DE LOS ANDES

ARGENTINA Mendoza
(100% Malbec) / 28€

HABLA DEL SILENCIO

D.O. EXTREMADURA

(Syrah, Cabernet Sauvignon
y Tempranillo) / 24€

VIÑA AL LADO DE LA CASA

D.O. YECLA

(85% Monastrell y 15% Syrah) / 26€

NEGRE FRANC

D.O. PENEDÉS

(Cabernet Franc y
Cabernet Sauvignon) / 26€

PÉTALOS DEL BIERZO

D.O. BIERZO

(100% Mencía) / 30€

RIBERA DEL JUÁ

D.O. JUMILLA

(Monastrell, Cabernet
Sauvignon y Syrah) / 26€

Vinos Espumosos

MATILDA FRIZZANTE

D.O. RUEDA

(70% Gewürztraminer
y 30% Verdejo) / 22€

FREIXENET ICE

Cuvée Especial

(Xarel-lo, Macabeo, Parellada
y Chardonnay) / 22€

FREIXENET ICE ROSÉ

Cuvée Especial

(Garnacha, Pinot Noir
y Chardonnay) / 22€

YLLERA 5.5 FRIZZANTE

D.O. RUEDA

(100% Verdejo) / 22€

JUVÉ & CAMPS

Brut Nature

(Macabeo, Xarel-lo y Parellada) / 33€

MOËT & CHANDON

Brut Imperial

(Chardonnay, Pinot Noir
y Pinot Meunier) / 70€

Vinos Dulces y Generosos

LUSTAU FINO

Jarana Jerez

(100% Palomino Fino) / 4,50€ copa

LUSTAU MANZANILLA

Papirusa Sanlúcar

(100% Palomino Fino) / 4,50€ copa

LUSTAU VERMÚT TINTO

Jerez

(Palomino y Pedro Ximénez) / 4,50€ copa

LUSTAU VERMÚT ROSÉ

Jerez

(Palomino, Moscatel y
Tintilla de Rota) / 4,5€ copa

LUSTAU VERMÚT BLANCO

Jerez

(Palomino y Moscatel) / 4,5€ copa

LUSTAU EAST INDIA

Solera Jerez

(Palomino y Pedro Ximénez) / 7€ copa

LUSTAU PX

San Emilio Jerez

(100% Pedro Ximénez) / 7€ copa



Castellana 40, MADRID