

CASA

FELISA

EL DON DEL BUEN GUSTO



Como no podría ser de otra manera, en esta Casa solo encontrará lo mejorcito del producto local.

Ejemplo de ello son nuestras frutas y verduras, frescas del Mercado Barceló, que contribuyen a nuestros esfuerzos de sostenibilidad y apoyo al comercio de proximidad.

In this Casa you will only find the best of local produce, it could not be otherwise.

Like our fruit and vegetables, freshly sourced from the nearby Barceló Market, which contribute to our efforts towards sustainability and support for local commerce.

BIENVENIDOS A CASA

En nuestra mesa se busca ensalzar las tradiciones, ¡que ya era hora!, con una cocina clásica, española y con algunos arrebatos de excentricidad.

Aquí, disfrutar es rebañar el plato, reírse a carcajadas y brindar porque sí.

Buen provecho,

WELCOME TO CASA

At our table we seek to extol traditions - it's about time - with a classic, Spanish cuisine and a few eccentric touches.

Here, to enjoy is to enjoy the dish, to laugh out loud and to toast just for the heck of it.

Enjoy your meal,

Felisa

PARA IR MATANDO EL APETITO TO WHET YOUR APPETITE

Para el hambre, el ansia y la impaciencia...
For hunger, cravings and impatience...

Anchoas de Santoña con mantequilla ahumada y pan hojaldrado Santoña anchovies with smoked butter and flaky pastry bread	8,00 / ud
Pavía de bacalao con alioli tradicional Salt cod pavía fritter with traditional aioli	9,00 / ud
Las empanadillas caseras de Casa Felisa Casa Felisa's homemade empanadillas	12,00
Patatas soufflé con salsa brava Soufflé potatoes with traditional salsa brava	14,00
Croquetas artesanas de jamón ibérico con su velo Artisan Iberian ham croquettes with their delicate veil	15,00
Jamón de bellota 100% ibérico Dehesa de los Monteros con pan payés, tomate y sal en escamas 100% acorn-fed Iberian ham "Dehesa de los Monteros" with rustic bread, tomato and sea salt	28,00
Caviar ruso Real Caviar Osetra con blinis caseros y crema agria 10/30/50gr. Russian Osetra caviar (Real Caviar) with homemade blinis and sour cream 10/30/50g	30,00 / 60,00 / 90,00

Pan y servicio 3,50€ por persona.
Bread and service 3,50€ per person.

Nada de inventos raros...
Nothing too fancy...

La clásica ensaladilla rusa de Felisa Felisa's classic Russian salad	16,00
Ensalada verde con tirabeques, aguacate asado y lascas de queso Idiazábal Green salad with snow peas, roasted avocado and Idiazábal cheese shavings	16,00
Escalivada de verduras asadas con salsa romesco Roasted vegetables escalivada with romesco sauce	17,00
Sashimi de dorada curada con uvas rojas y chalota Cured sea bream sashimi with red grapes and shallots	19,00
Salpicón de gambas rojas alistadas con patatas amarillas Red prawn salpicón with yellow potatoes	20,00
Alcachofas a la brasa con migas crujientes y velo de papada ibérica Grilled artichokes with crispy crumbs and Iberian pork jowl veil	22,00
Almejas a la marinera Clams in traditional marinera sauce	25,00
Pulpo a la gallega con espuma de patata Galician-style octopus with potato foam	26,00

EL PLATO FUERTE THE MAIN COURSE

Finuras de cuchillo y tenedor...
Knife and fork delights...

Calamarcitos salteados con coliflor, guisantes y caldo de calamar Sautéed baby squid with cauliflower, peas and squid broth	24,00
Arroz marinero con carpaccio de gamba roja Seafood rice with red prawn carpaccio	28,00
Lomo de lubina asado con su suquet, acelga roja y chirivías Roasted sea bass loin with suquet sauce, red chard and parsnips	34,00
Sapito a la parrilla con su bilbaína y pimiento rojo asado (2 pax) Grilled monkfish with Bilbao-style dressing and roasted red pepper (2 pax)	56,00
Pescado del día Catch of the day	S / M Market price

Para darse un homenaje...
A proper treat...

Mollejas de ternera a la parrilla con fondo de ave y salicornia Grilled veal sweetbreads with poultry jus and samphire	25,00
Steak tartar clásico con huevo frito Classic steak tartare with fried egg	27,00
Chuleta de cerdo ibérico con salsa de pimienta y ensalada verde Iberian pork chop with pepper sauce and green salad	32,00
Solomillo de vaca madurado con salsa Périgord, aligot manchego y chalotas Dry-aged beef tenderloin with Périgord sauce, Manchego aligot and shallots	34,00
Entraña de ternera a la parrilla con patatas panaderas (2 pax) Grilled beef skirt steak with patatas panaderas (2 pax)	45,00

Acompañamientos que se comen sin hambre...
Sides you'll enjoy even without hunger...

Patatas fritas French fries	6,00
Pimientos de temporada Seasonal peppers	6,00
Asadillo de berenjena Roasted eggplant salad	8,00
Espárragos trigueros a la brasa Grilled green asparagus	9,00

POSTRES... LO PROHIBIDO DESSERTS... THE FORBIDDEN

De algo habrá que morirse...
A little indulgence...

Nueces garrapiñadas <i>con nata y miel de Madrid</i> Caramelised walnuts <i>with cream and Madrid honey</i>	9,00
Arroz con leche de Felisa Felisa's rice pudding	9,00
Milhojas de crema pastelera y brotes de hierbabuena Puff pastry millefeuille with pastry cream and mint shoots	10,00
Mousse de chocolate <i>con helado de queso ahumado y teja de cacao</i> Chocolate mousse <i>with smoked cheese ice cream and cocoa tuile</i>	10,00
Tarta de limón <i>con eneldo y cardamomo</i> Lemon tart <i>with dill and cardamom</i>	10,00
Selección de quesos nacionales <i>con orejones y nueces</i> Selection of Spanish cheeses <i>with dried apricots and walnuts</i>	16,00

CASA FELISA

+34 914 47 51 11

C. de la Beneficencia, 15, 28004 Madrid

restaurante@casafelisamadrid.com

www.casafelisamadrid.com