CASA

FELISA

EL DON DEL BUEN GUSTO



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

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.

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*	9,00 / ud
Las Empanadillas caseras de Casa Felisa **Casa Felisa's homemade empanadillas**	12,00
Patatas Soufflés *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
La clásica ensaladilla rusa de Felisa **Felisa's classic Russian salad**	16,00
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*	34,00
Caviar *con blinis caseros y crema agria 30gr / 50gr* **Caviar** *with homemade blinis and sour cream 30g / 50g*	60,00 / 90,00

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

#ElDonDelBuenGusto

Precios en Euros (€)

Nada de inventos raros...

Nothing too fancy...

Escalivada de verduras asadas *con salsa romesco* **Roasted vegetables escalivada** *with romesco sauce*	17,00
Alitas en escabeche *con chalotas y zanahoria* **Pickled chicken wings** *with shallot and carrot*	18,00
Puerros asados *con setas de temporada y nata reducida* **Charcoal-grilled leeks** *with seasonal mushrooms and reduced cream*	19,00
Tortilla de bacalao y patata *con su refrito de ajo y guindilla* **Cod fish and potato omelette** *with garlic and chili pepper foam*	21,00
Guiso del día **Stew of the day**	21,00
Alcachofas a la brasa *con migas crujientes y velo de papada ibérica* **Grilled artichokes** *with crispy crumbs and cured Iberian pork jowl*	22,00
Salpicón de marisco *con huevo y pimientos* **Seafood salpicón** *with egg and peppers*	24,00

@casafelisamadrid

Prices in Euros (€)

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 corvina asado *con su suquet, espinacas salteadas y almendras* **Roasted corvina** *with its suquet sauce, sautéed spinach and almonds*	32,00
Rodaballo a la brasa *con su bilbaína y pimiento rojo asado* **Charcoal-grilled turbot** *with bilbaína sauce and roasted red pepper*	35,00
Pescado del día **Catch of the day**	S / M Market price
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 y patatas soufflé* **Classic steak tartare** *with fried egg and soufflé potatoes*	27,00
Wellington de carrillera *con puré de patata Robuchón* **Beef cheek Wellington** *with Robuchon-style mashed potato*	28,00
Solomillo de vaca madurada *con pak choi a la brasa y aligote manchego* **Aged beef tenderloin** *with charcoal-grilled pak choi and Manchego aligot*	35,00

Los viajes de Felisa…
Felisa's Travels…

Mejillones a la marinera *con toque thai* **Mussels marinara** *with a Thai twist*	19,00
Bocados Rossini **Rossini bites**	24,00
Pichón asado *con udon y paté de interiores* **Roasted pigeon** *with udon and offal pâté*	36,00

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

Patatas fritas **French fries**	6,00
Pimientos de temporada **Seasonal peppers**	8,00
Aguacate a la brasa **Charcoal-grilled avocado**	9,00
Espárragos trigueros a la brasa **Grilled green asparagus**	9,00

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

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

Filloa *con helado de vainilla* **Galician crêpe** *with vanilla ice cream*	10,00
Milhojas de nata *con frutos rojos y brotes de hierbabuena* **Cream Mille-Feuille** *with red berries and fresh mint shoots*	10,00
Flan de huevo *con chantilly* **Egg flan** *with chantilly*	10,00
Ganache de chocolate con sal y aceite de oliva **Chocolate ganache** *with sea salt and olive oil*	10,00
Tarta de limón *con eneldo y cardamomo* **Lemon tart** *with dill and cardamom*	10,00
Selección de quesos nacionales *con membrillo y nueces* **Selection of Spanish cheeses** *with quince and walnuts*	16,00

#ElDonDelBuenGusto

Precios en Euros (€)

CASA FELISA

+34 914 47 51 11
C. de la Beneficencia, 15, 28004 Madrid

restaurante@casafelisamadrid.com
www.casafelisamadrid.com