














ENTRANTES/ STARTERS











Tortilla de callos a la madrileña con portobellos salteados Spanish Omelette with traditional beef tripe stew a la madrileña and sauteed mushrooms	 	16,50
Torreznos crujientes de Fuentidueña Crispy pork belly of Fuentidueña		14,90
Las bravas cremosas de Alejandro Alejandro´s creamy spicy potatoes "patatas bravas"		13,50
Pulpo salteado con alcachofas, ajos tiernos y habitas baby Sauteed octopus with artichokes, garlic shoots and broad beans		22,50
Milhojas de sardina ahumada con esponja de tomate Millefeuille of smoked sardine and tomato sponge	   	19,50
Setas Shiitake salteadas con ali oli de miel Tostado Shiitake mushrooms with flambeed honey ali oli	  	18,90
Ensaladilla de la taberna Special ensaladilla salad of Taberna	   	16,90
Ensalada de perdiz escabechada, escalibada y salmorejo Salad with pickled partridge, roasted vegetables and salmorejo	 	20,80
Risotto de albahaca con almendras tostadas y carabinero Basil risotto with toasted almonds and carabinero shrimp	  	21,80
Alcachofas confitadas con codorniz escabechada Artichokes confit with pickled quail	 	19,90

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS
ALL OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES











DE LAS ALMADRABAS DE GADIRA (BARBATE)
FROM ALMADRABAS OF GADIRA (BARBATE)

Atún rojo, yuzu y ajo blanco de piñones Red tuna, yuzu and white pine nut garlic	     	25,50
Tartar de atún rojo con sriracha, soja y jengibre Bluefin tuna tartar with sriracha, soy and ginger	    	25,50
Mormo de atún rojo, crema de coliflor y manzana caramelizada Red tuna Mormo, cauliflower cream and caramelized apple	 	26,00

DE LA LONJA /FROM LA LONJA

Tajadas de bacalao de la taberna con piquillos caramelizados Fried cod pieces Taberna style with caramelized piquillo pepper	 	22,90
Chipirones a la parrilla con pisto de zamburiñas Grilled squid with ratatouille of scallops	  	21,90
Vieiras asadas con alcachofas confitadas Grilled scallops with artichokes confit	 	25,90
Lomo de lubina con fideua de mejillones y pulpo Monkfish loin, fideua noodles with mussels and octopus	  	25,90

CARNES/ MEAT

Callos estofados a la madrileña Traditional beef tripe stew a la madrileña		17,50
Steak tartar de solomillo de la taberna Steak tartar Taberna style	 	25,90
Carrillera de ternera con carbonara de verduras Beef cheeks with vegetables carbonara	  	24,50
Secreto ibérico, verduras salteadas con jengibre Iberian pork "secreto", sauteed vegetables with ginger	 	24,90
Ravioli de rabo de vaca con papa morada y anís Beef oxtail ravioli with purple potato and aniseed	 	23,50

POSTRES/DESSERTS

Torrija cremosa de anís con su helado vainilla 7,50
Creamy aniseed toast with vanilla ice cream



Tiramisú de la taberna 7,50
Tiramisú Taberna style



Tarta de queso y vainilla de la taberna 8,80
Vanilla Cheesecake Taberna style



Cre moso de chocolate crujiente con helado de avellana 7,50
Crunchy chocolate cream with hazelnut chocolate ice cream



Tarta de lima con merengue tostado 7,50
Key Lime pie with toasted meringue



TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS

ALL OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES

Nos gustaría hacer hincapié en ese vino olvidado como es el vino de postre, donde contamos con una selección de los vinos más curiosos de uvas sobre maduras, vinos de hielo, oportos, y algunos de cosechas muy cortas de producción.

We would like to emphasize the forgotten wine, that is the dessert wine. We have a selection of the of the most interesting wines from over-ripened grapes, ice matured grapes, ice wines, ports, and some very short production vintages.

VINOS DE POSTRE/DESSERT WINES

	COPA
Noval fine ruby (D.O Porto, Tinta barroca, Tinta roriz, Touriga franca, otras)	4,50 €
El candado PX (D.O Jerez-xéres-Sherry, Pedro Ximénez)	4,50 €
Ochoa, moscatel vendimia tardía (D.O. Navarra, Moscatel de grano menudo)	5,50€
Retumba (Vino dulce de Málaga D.O.P, Moscatel de Málaga)	5,50 €
Amantia, Vino de hielo (Zona Arlanza, Tempranillo)	6,50 €

Taberna & Media, C/ Lope de Rueda 30, 28009
Madrid, RESERVAS 918675842