



LA CLAVE

COCINA ESPAÑOLA

ENTRANTES / STARTERS

Jamón ibérico de bellota <i>Acorn-fed Iberian ham</i>	26 €
Cecina de León con virutas de queso <i>Leon jerky with cheese chips</i>	20 €
Tabla de quesos zamoranos <i>Zamora cheese board</i>	14 €
Ensaladilla rusa La Clave <i>La Clave potato salad</i>	10 €
Anchoas de Santoña Ración / <i>Ration</i> : 20 € - Individual: 3 € <i>Santoña anchovies</i>	
Croqueta de pringá La Clave (unidad) <i>La Clave croquettes - (unit)</i>	2 €
Buñuelos de patatas bravas <i>Potatoes in spicy tomato juice</i>	10 €
Sepia a la plancha sobre ali oli de asados <i>Grilled cuttlefish with garlix alioli</i>	14 €
Pulpo gallego a la brasa <i>Galician grilled octopus</i>	24 €
Crujiente de morcilla con salsa de mango <i>Crusty blood sausage with mango sauce</i>	14 €
Mejillones en su salsa con taquitos de jamón ibérico <i>Mussels in its sauce with iberian ham pieces</i>	12 €
Steak tartare de solomillo con salsa kimchi <i>Sirloin steak tartare with kimchi sauce</i>	18 €
Tortilla de patata tradicional <i>Traditional spanish omelette</i>	10 €
Tortilla a la importancia <i>"Important" omelette (with clams)</i>	14 €
Tortilla de bacalao y puerros <i>Cod and leek omelette</i>	12 €
Migas con huevo poché y uvas <i>Breadcrumbs with poached egg and grapes</i>	12 €



LA CLAVE

COCINA ESPAÑOLA

NUESTRAS ESPECIALIDADES / OUR SPECIALITIES



COCIDO
EN CUATRO
VUELCOS

Cocido en 4 vuelcos <i>Madrid stew tipped out 4 times</i>	28 €
Gallina de corral en pepitoria <i>Free-ranged chicken fricassée</i>	18 €
Conejo asado a baja temperatura <i>Slow-roasted rabbit</i>	17 €
Rabo de toro estofado a la cordobesa <i>Oxtail</i>	18 €
Cochinillo segoviano <i>Segovia-style roast suckling pig</i>	26 €
Cabrito 1/4 (2 pax) <i>1/4 kid roast (2 people)</i>	50 pax €
Callos a la madrileña <i>Madrid-style trip</i>	16 €

ENSALADAS Y VERDURAS / SALADS AND VEGETABLES

Ensalada de tomate feo y ventresca de bonito <i>Ugly tomato and white-tuna salad</i>	16 €
Ensalada de burrata y helado de albahaca <i>Burrata salad with basil ice cream</i>	16 €
Brocheta de verduras con mojo picón dulce <i>Vegetable skewer with sweet canary islands sauce</i>	14 €
Alcachofas en flor con ibérico <i>Artichoke heads with iberiam ham</i>	16 €

LA CLAVE
COCINA ESPAÑOLA



LA CLAVE

COCINA ESPAÑOLA

ARROCES Y HUEVOS / RICE AND EGGS

Huevos con trufa y zamburiñas <i>Eggs with truffles and scallops</i>	16 €
Arroz meloso con carabinero <i>Rice with red prawns</i>	22 pax €
Paella valenciana (conejo, pollo, garrafó y judía verde) <i>Valencian paella</i>	16 pax €

PESCADOS / FISH

Merluza con crema de guisantes y crujiente de verdura <i>Line-caught spanish hake with pea cream and crispy vegetables</i>	24 €
Bacalao pilpil y salsa vizcaína <i>Cod with pilpil and vizcaina sauce</i>	22 €
Lubina a la sal <i>Sea bass salt-made</i>	20 €
Pescado del día <i>Fish of the day</i>	(precio según mercado) (price based on market)

CARNES / MEAT

Chuletillas de cordero <i>Roast lamb cutlets</i>	20 €
Solomillo La Clave <i>La Clave sirloin steak</i>	26 €
Cachopo de cecina <i>Leon jerky cordon bleu</i>	24 €
Lomo laminado La Clave (2 pax) <i>La Clave veal tenderloin (2 people)</i>	50 €
Entrecot gallego <i>Galician fillet steak</i>	21 €



LA CLAVE

COCINA ESPAÑOLA

POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso con mermelada de frutos rojos <i>Cheesecake with red fruit jam</i>	7 €
Filloas con helado de vainilla <i>Crepes with cream and vanilla ice cream</i>	7 €
Mousse de cacao y aguacate con helado de cítricos <i>Cocoa and avocado mousse with citric ice cream</i>	7 €
Arroz con leche y azúcar caramelizada <i>Rice pudding with caramelized sugar</i>	7 €
Tatín de manzana con canela y helado de vainilla <i>Apple tart with vanilla ice cream</i>	7 €
Fruta variada <i>Variety of fruit</i>	6 €
Pan y aperitivo <i>Bread and aperitif</i>	3 €

* IVA incluido / * VAT Included

LA CLAVE
COCINA ESPAÑOLA