

FOOD & DRINKS

Recoletos Jazz
MADRID



BOCADOS INDIVIDUALES

Gildas de anchoa Anchoa en salazón, piparra y aceituna (2 uds.)	8 €
Ostra francesa Con piña natural y emulsión de bergamota	9 €
Tosta de sardina ahumada Con tapenade de aceituna negra	9 €

A COMPARTIR

Tartar de atún rojo Con aliño de sirashi, mayonesa de miso y miel, pappadums crujiente	26 €
Tacos de cochinita pibil Con cebolla encurtida (3uds)	24 €
Croquetas artesanas De jamón ibérico (6 uds)	18 €
Ensalada de tomate azul Con pesto y burrata	16 €
Ensaladilla rusa Con piquillos asados y huevas de arenque	18 €
Salmón gravlax Marinado y con coulis de mango	24 €
Costillas de maíz fritas Con salsa de yogur especiado y queso feta	14 €



EMBUTIDOS Y QUESOS

Jamón de bellota 100% ibérico D.O.P: Dehesa de Extremadura	32 €
Cecina de Angus Con AOVE, pimienta negra y orégano	24 €
Selección de quesos artesanos Con nueces y membrillo	22 €

SANDWICHES

Mini hamburguesas de ternera Con piquillos, queso scamorza y salsa barbacoa (3 uds.)	24 €
Bikini de lomo doblado de bellota Con queso Comté	18 €
Sándwich de pastrami Black Angus ahumado Con rúcula, pepinillos y queso gouda fundido	18 €
Sándwich de aguacate Con queso scamorza y pesto de albahaca	14 €

DULCES

Tarta de manzana recién horneada Con helado de vainilla	10 €
Mousse de chocolate y naranja	9 €
Fruta osmotizada de temporada	8 €

*Cesta de pan variado 4€

*Consulte nuestras opciones sin gluten

*Disponemos de carta de alérgenos a disposición de los clientes



CAVAS & CHAMPAGNE

Copa de cava	10 €
Cava Mestres Coquet	45 €
Champagne J. Lassaigne Cuveé Pulpo	89 €
Champange Delamotte Brut	95 €
Champagne Bereche & Fils, brut reserve	110 €
Champagne Rosé Laurent-Perrier	179 €
Champange Adrein Renoir Grand Cru extra brut	135 €
Champange Ruinart blanc de blancs	179 €
Champagne Don Perignon	380 €
Champagne Louis Roederer Cristal	580 €

ROSADO / PINK WINE

Copa de rosado	6 €
Naranjas Azules, garnacha (D.O Cebreros)	28 €
Chateau Miraval, cinsault y garnacha (Provenza, Francia)	49 €



TINTOS / RED WINE

Copa de Rioja	6 €
Copa de Ribera del Duero	6 €
Copa de Mencía	6 €
12 Linajes crianza, (D.O Ribera del Duero)	31 €
Pétalos del Bierzo, mencía (D.O Bierzo)	32 €
Lalama, mencía (D.O Ribeira Sacra)	40 €
Comando G, El Hombre Bala, garnacha (D.O Madrid)	40 €
El Enemigo, malbec, Mendoza	40 €
Marqués de Riscal XR, tempranillo (D.O Rioja)	42 €
Comando G, La Bruja, garnacha (D.O Madrid)	45 €
Chateau Grand Village La Fleur, merlot, Cab.Franc, Burdeos	45 €
Casa Castillo, Las Gravas, monastrell (D.O Jumilla)	55 €
Aalto, (D.O Ribera del Duero)	55 €
Les Terrasses, garnacha (D.O Priorat)	55 €
A. Guyon Pinot Noir, Borgoña	60 €
Guigal Crozes Hermitage, Syrah	60 €
Mauro, (Castilla y león)	65 €
Macán Clásico, tempranillo (D.O Rioja)	68 €
Pago Carraovejas, (D.O Ribera del Duero)	82 €
Alión, (D.O Ribera del Duero)	140 €
Dofí, (D.O Priorat)	155 €
Vega Sicilia Único (D.O Ribera del Duero)	660 €



BLANCOS / WHITE WINE

Copa de Verdejo	6 €
Copa de Albariño	6 €
Copa de Godello	6 €
Marqués de Riscal, Finca Montico, verdejo (<i>Rueda</i>)	28 €
Veiga Serantes, albariño (<i>Rías Baixas</i>)	29 €
Comando G, El Hombre Bala, albillo real (<i>Madrid</i>)	35 €
Otazu, chardonnay (<i>Navarra</i>)	35 €
Lapola, godello (<i>Ribeira Sacra</i>)	40 €
D.William Fevre, chardonnay (<i>Chablis</i>)	60 €
Belondrade y Lurton, verdejo (<i>Rueda</i>)	75 €

FORTIFICADOS / FINE WINE & SWEET

Copa de Manzanilla	6 €
Copa de Oloroso	6 €
Copa de Dulce PX	8 €
Copa de Amontillado	8 €
Copa de Porto	10 €
Copa de Palo Cortado	12 €



CERVEZAS / BEER

Nuestra Favorita

Alhambra especial de grifo doble 39cl	6 €
Alhambra especial de grifo triple 60cl	9 €

Embotelladas 33cl

Alhambra 1925	6 €
Mahou 5 estrellas	6 €
Mahou Maestra	6 €
Mahou sin gluten	6 €
Mahou 0,0 tostada	6 €

Artesanales La Cibeles 33cl

Madrid Viejo, lager	7 €
David´s Ale, tostada	7 €
La Cibeles, trigo	7 €
Imperial, IPA	7 €
La Cibeles, sin alcohol	7 €
La Cibeles, sin gluten	7 €

SODAS Y MÁS / SOFT DRINKS

Agua Mondariz 50cl	5 €
Coca Cola o Coca Cola zero	6 €
Fanta naranja, limón o Sprite	6 €
Nestea sin azúcar o Aquarius	6 €
Zumo piña, melocotón o manzana	6 €
Zumo naranja natural	7 €
Redbull	7 €



WHISKERIA

Selection Whisky

J. Walker Red Label, escocés	14 €
Jameson, irlandés	14 €
Jim Beam, bourbon	14 €

Escoceses/Scotch

J. Walker Black Label	18 €
Chivas Regal 12 años	18 €
Cardhu 12 años	18 €
Macallan 12 años	22 €
Tomatin single malt 12 años	22 €
J. Walker Gold Label	22 €
Chivas Regal 18 años	22 €
Lagavulin 16 años	28 €
J. Walker Blue Label	45 €

Irlandeses/Irish

Connemara single malt	18 €
Bushmills single malt 10 años	25 €

Bourbon

Maker´s Mark	17 €
Buffalo trace	17 €
Bulleit bourbon	17 €
Blanton´s	28 €

Japoneses/Japanese

Suntory Toki	17 €
Hibiki Harmony	24 €
The Yamazaki Reserve	28 €
The Yamazaki 12 años	35 €



GIN & TONIC

Nuestro favorito

Signature Gin & Tonic, Hendricks y fever tree tonic, twist de limon, pepino y anís estrellado.	16 €
--	------

Madrid Gin

Martin Seseé, tónica schweppes, twist de limón, bayas de enebro y violetas naturales	16€
--	-----

Selection Gin

Seagram's	14 €
Beefeater	14 €
Tanqueray	14 €
Tanqueray 0,0 (sin alcohol)	14 €

Premium Gin

Martin Millers	16 €
Bombay sapphire	16 €
Roku	16 €
Nordés	16 €
Gin Mare	16 €
Brocksman	16 €
Bulldog	16 €
Citadelle	16 €
Hendricks	16 €
Plymouth	16 €
Vones gin	16 €

Elite Gin

GVine Florasion	19 €
London N3	19 €
Monkey 47	20 €

*Todas nuestras ginebras salen cuidadosamente preparadas desde la barra para una mejor experiencia



RONERÍA/RUM

Nuestro favorito

Cuba libre, Havana 7, Coca-cola, angostura y lima 16 €

Selection Ron

Barceló Añejo 14 €
Santa Teresa Gran Reserva 14 €
Brugal Añejo 14 €
Matusalem Añejo 14 €

Premium Ron

Flor de caña 12 años 16 €
Cacique 500 16 €
Havana 7 años 16 €
Barceló Imperial 18 €

Elite Ron

Diplomático Reserva 20 €
Santísima Trinidad 15 años 20 €
Santa Teresa 1796 20 €
Carúpano 21 años 20 €
Zacapa 23 24 €
Zacapa X.O 35 €

VODKA

Absolut 14 €
Stolichnaya 14 €
Ketel One 16 €
Grey Goose 19 €
Belvedere 19 €
Beluga 20 €

TEQUILAS & MEZCALES

Tequila Patrón Silver 3cl 10 €
Tequila 1800 cristalino 3cl 12 €
Tequila Dobel Diamante 3cl 12 €
Tequila Don Julio reposado 3cl 12 €
Tequila La Herradura añejo 3cl 12 €
Mezcal 400 Conejos 3cl 12 €
Mezcal Siete Misterios 3cl 12 €

APERITIVOS & LICORES

Vermú Petroni 9 €
Vermú Carpano Classico 9 €
Vermú Carpano Bianco 9 €
Patxaran Baines 9 €
Disaronno 9 €
Licor de hierbas, café ó melocotón 9 €
Baileys ó crema de orujo 9 €

BRANDY & COGNAC

Brandy Carlos III 10 €
Brandy Carlos I 14 €
Cognac Hennessy 16 €
Cognac Courvoisier V.S.O.P 18 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P 18 €



COCKTAILS 16,00 €

Sangria de cava Recoletos

Cava, vermú, licor melocotón, brandy y soda

Mojito

Ron, hierbabuena, lima y azúcar

*Opción:Fresa

Pisco Sour

Pisco, limón, clara de huevo y azúcar

*Opción:Maracuyá

Bloody Mary

Vodka, zumo de tomate, limón y un toque picante

*Opción:Tequila

Margarita spiced

Tequila, licor de chile, Cointreau, zumo de limón y sal

Mezcalita de jengibre

Mezcal, limón, azúcar y jengibre

Dry Martini

Ginebra y vermú seco

*Opción:Vodka



COCKTAILS 16,00 €

Aperol Sour

Ginebra, aperol, limón, clara de huevo y azúcar

Negroni

Ginebra, Campari y Vermú italiano

Spritz

Aperol, cava y soda
St Germain, cava y soda
Campari, cava y soda

Porn Star Martini

Vodka, vainilla, cava, lima y fruta de la pasión

Espresso Martini

Vodka, licor café y azúcar

Manhattan

Bourbon, vermú rojo, angostura

Cosmopolitan

Vodka, triple seco, lima y arándanos



MOCKTAILS 12,00 €

Cócteles divertidos, deliciosos y sin alcohol

Gin Sour 0,0

Ginebra 0,0 limon, clara de huevo y azucar

Citrus mocktail

Uva verde, pomelo, zumo de limón y pomegranate

Frutti mocktail

Fresas, canela, limón y azúcar

Mojito virgin

Hierbabuena, zumo de lima y soda

Piña “sin” colada

Piña, coco y leche condensada

Bloody “sin” Mary (zumo de tomate preparado)

Zumo tomate, limón, salsa perrins, sal y pimienta

Para cualquier duda o sugerencia consúltenos
¡Sabemos hacer más cosas!