



# LA EMBAJADA

**Juan Bravo, 43**

**Mediterráneo, Mexicano y Japonés**

*La Embajada es un Palacio de 5 plantas con unas propuestas gastronómicas de tendencia y que se integra a la perfección con las zonas de ocio para copas, café y terraza en el boulevard, sin olvidarnos de los reservados exclusivos para las ocasiones especiales.*

*Tres propuestas culinarias diferentes; Mediterráneo, Mexicano y Japonés hacen de La Embajada UN ESPACIO ÚNICO para ocasiones especiales, eventos y celebraciones.*

# BEBIDAS

## Cocteles

Margarita del Embajador (Tequila, triple seco, zumo de limón y miel de agave)	8,00€
Paloma (Tequila, Refresco de pomelo y escarcha de sal)	8,00€
Mojito (Ron blanco, zumo de limón, hierbabuena, azúcar y soda)	8,00€
Daiquiri de Fresa (Ron, Zumo de limón, fresas y azúcar)	8,00€
Lychee Martini (Vodka, Vermouth y Lichi)	8,00€
Martini de Pepino (Vodka, triple seco, limón pepino)	8,00€
Pisco Sour (Pisco, limón, azúcar, clara de huevo y angostura)	8,00€
Carajillo Mexicano (Café, Licor 43, azúcar moreno, canela y mucho hielo)	8,00€
Red Virgin (Sin alcohol con Frutos del Bosque, Fresas y Granadina)	8,00€

## Cervezas

Coronita	3,50€
Pacifico	3,50€
Modelo Especial	3,50€
Negra Modelo	3,50€
Mahou Clásica (Barril)	3,00€
Mahou Premium	3,50€
Carlsberg	3,50€
Weinsteiner	4,00€
Michelada (Cerveza preparada con salsas al estilo Mexicano)	5,50€
Clamato (Zumo de tomate preparado con jugo de almeja)	4,50€
Clamato con Cerveza	6,50€

**\*\* Pregunta por nuestros menus para grupos o nuestro menú degustación.**

\*IVA incluido

# MEDITERRANEO

## Para Empezar

Ensalada de langostinos sobre espejo de salmorejo con aguacate y emulsión de mango.	8,90€
Ensalada de queso de cabra fundido sobre mix de lechugas con vinagreta de mil y frutos secos	8,90€
🍏 Ensalada de alga wakame con mézclum de lechugas y vinagreta de limón	9,80€
Espárragos Trigueros envueltos en Lomo de Buey	11,50€
Jamón ibérico de bellota con pan de cristal, tomate rallado y aceite de oliva	18,90€
Croquetas caseras de jamón Ibérico del embajador (6 unidades)	7,90€
Delicias de pollo crujientes con salsa de mostaza antigua y miel	8,50€
Huevos del corral y patatas gallegas con aceite de trufa negra y Jamón Ibérico de bellota	12,50€
🍏 Ceviche de langostinos con emulsión de aguacate, gelatina de cilantro, Espuma de leche de tigre y crujiente de maíz	12,50€
🍏 Tartar de salmón en dos texturas, aromatizado en menta con aguacate y mango fresco.	16,00€
🍏 Tartar de atún rojo del mediterráneo sobre guacamole y totopos de maíz.	14,50€
Langostinos Rock & Roll con mayonesa spicy de chile chipotle	16,00€

Pan y Aperitivo: 2,50€

\*\* Pregunta por nuestros menús para grupos y nuestro menú degustación

🍏 **Apto para celíacos.**

## Pescados

Pulpo braseado con chipirones, cebollas texturizadas y emulsión de tinta de calamar	16,80€
🍷 Lomo de salmón a la plancha sobre puré de wasabi y salsa de tamarindo	14,50€
🍷 Bacalao confitado en aceite de ajo sobre crema de pimiento rojo dulce y crujiente de parmesano	16,50€
Lomo de atún rojo poco hecho con cebolla morada en dos texturas, mayonesa de wasabi y shichimi togarashi	18,50€

## Carnes

Pepito de Lomo de Buey con Queso Havarti en Pan de Cristal y Consomé de Carne	12,50€
Hamburguesa de buey con queso provolone, ensalada, crujientes de cebolla y patatas a la francesa	11,50€
Pechuga de pollo al grill sobre arroz meloso de verduritas y salsa teriyaki de cítricos	13,50€
🍷 Pluma Ibérica con cebolla confitada y patatas trufadas	17,00€
🍷 Entrecot de buey gallego al aceite de carbón con patatas cambray confitadas	19,50€

Pan y Aperitivo: 2,50€

\*\* Pregunta por nuestros menús para grupos y nuestro menú degustación

🍷 **Apto para celíacos.**

# JAPONES

## 大使館

Gyozas pollo con salsa de chilli dulce	7,00€
Gyozas verdura con salsa teriyaki	8,00€
🍱 Uramaki california	12,00€
🍱 Uramaki de salmón fresco con queso crema y aguacate	12,50€
Hosomaki de langostinos panko con huevas de pez volador	13,00€
Maki atún Picante con mayonesa de kimchee	16,00€
Barca de Sushi (24 unidades)	42,00€
🍱 Nigiri de Salmon (4 unidades)	10,00€
🍱 Nigiri de pez mantequilla (4 unidades)	12,50€
🍱 Nigiri atún (4 unidades)	13,50€
🍱 Degustación de Niguiris (6 unidades)	18,00€
🍱 Sashimi de salmón	13,50€
🍱 Sashimi de atún rojo	17,00€

\*\* Pregunta por nuestros menús para grupos y nuestro menú degustación

🍱 **Apto para celíacos.**

# MEXICANO

## Para comenzar

Nachos del Embajador (con Pollo o Ternera)	9,50€
Guacamole fresco con Totopos de Maíz	8,50€
🍷 Chicharrones de Lomo de Buey con Guacamole Fresco	14,50€

## Tacos (2 unidades)

🍷 Cochinita pibil (Magro de cerdo Marinado al estilo prehispánico)	7,50€
🍷 Tinga de Pollo (Guiso de pollo con salsa de tomate y chipotle)	7,50€
Gaona (Filete de Ternera con queso Oaxaca)	8,50€
Campechanos (Lomo de buey con chistorra y queso Oaxaca)	8,50€
🍷 Gobernador (Langostinos a la plancha con queso Oaxaca y mayonesa de chile chipotle)	8,50€

\*Todos los tacos vienen acompañados con Guacamole, limones y salsa

## Quesadillas (2 unidades)

Sincronizadas (Jamón de York, queso Oaxaca y aguacate fresco)	7,50€
Chorizo Casero (Chorizo y queso Oaxaca)	7,50€
Jamón Ibérico (Jamón ibérico de bellota y queso Oaxaca)	8,50€

\*\* Pregunta por nuestros menús para grupos y nuestro menú degustación

🍷 **Apto para celíacos.**

## Postres

Tiramisú con espuma de mascarpone quemada	6,00€
Cheesecake sobre culis de frutos rojos	6,00€
Panna cotta de cajeta mexicana con nata	6,50€
Chocolatísimo con helado de vainilla	6,50€
Tarta de Plátano con Dulce de Leche y Nueces	6,50€
Degustación de Trufas (Chocolate y Chocolate Blanco con Coco)	8,50€
Helados (vainilla, chocolate, fresa, limón)	4,50€

## Cafés e infusiones:

### ***Nuestro Café, Sublime (100% natural y 100% Arábica).***

*Es un blend que recupera el espíritu de la tradición del tueste italiano y un origen: la planta de arábica. El tueste italiano imprime el carácter gourmet a Sublime, donde se engrandece el aroma del grano conservando su sabor original y consiguiendo un cuerpo consistente y cremoso. El tueste ideal para el espresso perfecto.*

Café solo, con leche o cortado	2,50€
Capuchino, vienés o bombón	3,00€
Café Irlandés	5.50€

### ***Nuestras Infusiones Tea of Life:***

*Una selección única de plantas, hierbas y extractos naturales en una línea exclusiva de tés e infusiones. Tés e infusiones 100% naturales, con garantía de origen, y calidad certificada por los sellos Comercio Justo y Ecológico.*

Manzanilla, té verde menta, té negro con canela, frutos rojos, rooibos, té rojo, té verde jazmín, menta árabe, té negro earl grey, té con frutas del bosque, té mezcla inglesa, té con canela	2,50€
---	-------

\*Suplemento del 10% en terraza

Disponemos de Carta de Alérgenos para información del cliente



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE  
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE  
SÉSAMO



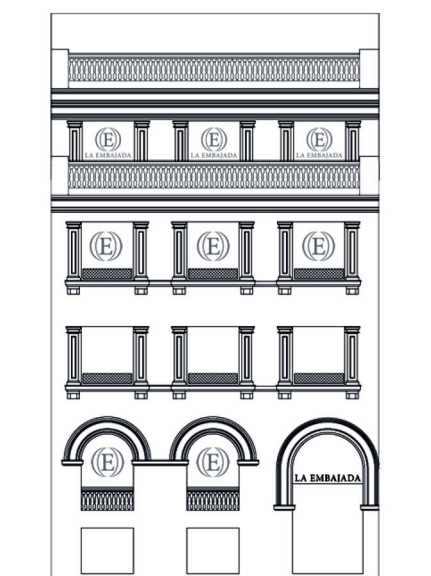
DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



## LA EMBAJADA

- CAFÉ-GASTROBAR •
- BIBLIOTECA, 大使館, MEXICANO •
- LA CANTINA • SKY BAR

Teléfono de reservas 914012064  
reservas@laembajadamadrid.com  
www.laembajadamadrid.com