

TAPEO EXPRESSIO

RACIONES

ENSALADILLA RUSA

Deliciosa ensalada fría con patata de tornear, zanahoria, lascas de ventresca y mayonesa - 11,50

ANCHOAS DEL CANTABRICO

10 Anchoas en salazón y aceite con pan y tomate rayado - 14,50

MEJILLONES EN ESCABECHE

Mejillones en escabeche preparados en nuestra cocina - 10,50

SARDINA AHUMADA

Con mermelada de tomate con frambuesa de nuestra casa y aceite de olivas negras - 10,50

TARTAR DE SALMÓN

Nuestro salmón fresco marinado con lima y salsa de soja, picadillo de pepinillo dulce y alcaparras, aguacate, canónigos y tomate cherry - 14,50

TABLA DE CUATRO QUESOS

Cabra, Manchego, Brie y Azul con frutos secos - 16,50

JAMON IBÉRICO DE BELLOTA

Cortado a mano, ración de 100 gr. con pan y tomate rallado - 26,40

CARPACCIO DE CALABACÍN

c/ tomate queso parmesano y piñones - 12,50

SALMOREJO CORDOBES

Con helado de aceite de oliva y paletilla ibérica - 11,50

ENSALADAS

SUPERFOOD SALAD

Mezclum de lechugas, quinoa roja, brócoli, aguacate, granada, frutos secos, nueces, frambuesas y queso feta, aderezada con nuestra vinagreta - 14,50

ENSALADA DE RULO DE CABRA

Sobre mezclum de lechugas, frutos secos y frutos del bosque, aderezado con nuestra vinagreta - 14,50

ENSALADA DE VENTRESCA

c/ pimientos de piquillo y cebolla - 15,50

BURRATA ITALIANA

Con tomate Raff, tomate hidratado y aceite de albahaca - 16,50

TARTAR EXPRESSIO

Aguacate, remolacha y tomate - 13,50

LOS FLAT BREAD

Deliciosas masas frescas sin levadura.

EL DE SALMÓN

Salmón fresco marinado, rúcula y tomate hidratado - 16,80

EL IBÉRICO

Paletilla ibérica, queso emmental, tomate, tomate hidratado y rúcula- 16,50

EL VEGANO

Con base de salsa de tomate, tomate fresco e hidratado, calabacín, champiñones y portobelos, espárragos, hinojo y rúcula - 16,50

EL KIMCHI

Calabacín, champiñones, portobellos, espárragos, queso feta, rúcula y salsa kimchi - 17,50

EL DE BURRATA

Salsa de tomate casera, burrata italiana, pesto de albahaca y rúcula - 16,50



PLATOS EXPRESSIO

ENTRECOT

Lomo de vaca acompañado de salsa de carne con patata de tornear y ensalada - 18,50

PECHUGA DE PAVO ASADA

Jugosa pechuga de pavo cocinada a baja temperatura con puré de batata, acompañado con salsa de tomate con frambuesa - 16,50

RAPE

Rape a la plancha con langostinos en salsa americana acompañado de arroz de jazmín - 24,00

VIEIRAS

Vieiras con salsa romesco, ensalada baby y gajos de naranja acompañado de arroz - 19,90

SALMÓN

Salmón con salsa de limón y mantequilla acompañado de ensalada - 18,50

PULPO CRIOLLO

Tierno pulpo cocido estilo gallego, con aceite de oliva virgen, pimentón dulce y sal Maldon sobre nuestro puré de batata - 21,50

(Se puede pedir la versión Pulpo a Feira, el mismo con patatas cocidas)

CEVICHE DE CORVINA

Corvina fresca marinada - 21,50

SALTEADO DE VERDURAS CON ARROZ

Verduras variadas con arroz de jazmín - 14,50
con pechuga de pavo +3,50
con lomo de vaca +3,50

* Pregunta también por nuestros deliciosos platos especiales del día *



POSTRES

TODOS SON ELABORADOS EN NUESTRA COCINA

TARTA CREMOSA DE QUESO - 6,50

TARTA DE SANTIAGO

Tarta de almendra - 6,50

CRUMBLE DE MANZANA

con helado de yogur y arándanos - 6,50

BROWNIE DE CHOCOLATE

De Chocolate belga con helado de vainilla Bourbon - 6,50

HELADOS ARTESANALES

Dos bolas de helado - 6,50

Sabores:

- chocolate
- yogur y arándanos
- vainilla Bourbon
- mango y cereza



CAFES INFUSIONES Y BEBIDAS

CAFES / INFUSIONES

CAFE

Expresso o cortado - 2,10

CAFE

Con leche - 2,55

CAFE

Bombón - 3,30

CARAJILLO

Clásico con Brandy - 3,85

CARAJILLO

c/Whisky, Ron o Baileys - 4,20

CAPUCCINO- 4,20

CAFE IRLANDES - 7,00

CAFÉ CON HELADO - 4,60

CAFÉ FRAPE- 4,20

TE

Negro, verde, rojo, rooibos y vainilla, frutos rojos,
EarlGrey, o exótico - 3,20

Manzanilla y menta poleo - 3,00

BEBIDAS

ZUMO DE NARANJA - 4,20

LIMONADA FRAPPÉ - 5,00

BATIDOS - 6,20

REFRESCOS - 3,30

AGUA

1/2L - 2,75

1L - 4,40

AGUA CON GAS - 3,50



DESAYUNO & BRUNCH

NADA MEJOR QUE UN BUEN DESAYUNO PARA EMPEZAR EL DÍA.
NUESTRA OFERTA DE DESAYUNOS Y BRUNCH ESTÁ DISPONIBLE TODOS LOS DÍAS HASTA LAS 13,00
EN FIN DE SEMANA SANDWICHES Y FRITATAS HASTA LAS HASTA LAS 14,00

DESAYUNO & BRUNCH

EL DE MADRID

Tostada, tomate, aceite de oliva virgen, zumo de naranja, café o té - 4,90

EL DE MADRID IBÉRICO

El de Madrid con paletilla ibérica - 8,50

EL DE PARIS

Croissant o Baguette, queso azul, brie y de cabra, mermelada, nueces, café o té - 9,20

EL SALUDABLE

Nueces, pan, yogur griego, muesli, aguacate, manzana, café o té - 9,30

EL DE DOS

Queso Brie, manchego, jamón cocido, tomate, aceite de oliva, dos tostadas, dos croissants, mermelada, café o té - 19,00

EL DE BOGOTÁ

2 Huevos pericos con cebolla larga, cilantro y tomate, dos arepitas con salsa de cebolla tomate y cilantro (ají suave), café o té - 11,00

DESAYUNO CON HUEVOS

2 Huevos :

- revueltos con jamón cocido, pan y tomate cherry - 7,30
- revueltos con bacon y cebolla - 7,20
- revueltos con salmón fresco - 9,20
- poche con tosta de paletilla, con aceite y tomate rallado - 11,60
- cocidos, o dos huevos fritos - 3,80

FRITATAS

Exquisita fusión entre la fritata italiana y el soufflé francés

ROAST CHILI FRITATA

Huevos, pimiento rojo, verde y amarillo, cebolla morada, chili, y queso de cabra - 12,60

FRITATA DE CALABACÍN

Huevos, calabacín, cebolla morada y tomate cherry, queso feta - 11,80

SANDWICHES

Todos nuestros sándwiches llevan una salsa de mayonesa preparada en nuestra cocina y se hacen al momento. Preguntar tiempo de espera.

EL CLÁSICO

Pan campesino, queso emmental, jamón cocido, tomate y lechuga - 8,70

EL ATREVIDO

Pan campesino, jugosa pechuga de pavo cocinada a baja temperatura, tomate, aguacate, queso emmental, pepino y rúcula - 10,60

EL DE MIS AMORES

Pan campesino, queso brie, nueces, canónigos y albaricoques deshidratados - 10,00

EL EXPRESSIO

Pan campesino, queso emmental, lomo de cerdo asado, pimientos de piquillo, tomate, lechuga y mostaza - 11,80

EL ESTRELLA

Pan campesino, rúcula, tomate, lomo alto asado en nuestra cocina, queso emmental - 13,80

EL OLÉ

Pan campesino, rúcula, tomate, paletilla ibérica y huevo frito - 12,60



BEBIDAS / BEVERAGES

VINOS BLANCOS/WHITE WINES

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
ALBARIÑO		
Abadía San Campio	4,20	22,00
Terras Gauda		27,50
GODELLO		
Alma (D.O. Monterrey)	4,20	21,50
Sonrisa de Tares (Bierzo)	4,20	21,80
RUEDA/VERDEJO		
Palacio de Bornos	4,00	20,70
Aldor	4,00	21,50
José Pariente Verdejo		24,00
Señorío Real	4,00	19,50
Blas Muñoz (Chardonay)		24,50
Manzanilla San León	4,00	
Oloroso	4,00	
Fino	4,00	

VINOS ROSADOS/ROSÉ WINES

La Doncella	3,50	17,50
Aire de Protos	4,00	21,90

VINOS TINTOS/RED WINES

D.O. BIERZO/MENCIA		
Petit Pitacum	4,00	20,50
Cepas Viejas		25,00
D.O. RIBEIRA SACRA		
Lalama (mencía, garnacha, mouretón)		27,50
D.O. CASTILLA		
Sardón (tempranillo, garnacha, sauvignon, malbec, cabernet)		25,50
D.O. MADRID		
M de Monroy (garnacha, sirah)		21,50
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Martín Berdugo (tempranillo)	4,20	21,50
Protos Roble (tempranillo)	4,00	20,50
Protos Crianza (tempranillo)		27,50
Balbás Crianza		26,50
Matarromera Crianza		31,50
Cillar de Silos Crianza		29,50
Doce Linajes	4,20	21,50
D.O. RIOJA		
Eguía Crianza	3,80	18,50
Altos Crianza	4,00	22,50
Lan Crianza	4,00	20,50
Viña Ardanza Crianza		31,50
Artadi Viñas de Gaín (tempranillo)		30,00

CERVEZA Ambar / BEER

Doble	3,80
Jarra 4 cl	4,50
Jarra 5 cl	5,00
Pilsner Urquell (checa)	4,50
TERCIOS 3,3 cl	
Ambar 1900	4,20
Ambar 00 Tostada	4,20
Ambar Especial	4,20
Ambar sin Gluten	4,60

COCTELES Y COMBINADOS / COCKTAILS

	COPA/GLASS
Tinto de Verano	4,80
Sangría	7,50
Aperol Spritz	7,50

CAVA

	BOTELLA/BOTTLE
Ferret Sublim Brut	24,50
Cava Visiega	22,00
Cava Visiega Benjamín	7,50

CHAMPANGE

	BOTELLA/BOTTLE
Henri de Verlaine (Brut)	32,00

LICORES/SPIRITS

	COPA GLASS	CHUPITO SHOT
Pacharán	5,50	3,50
Amaretto	6,50	4,00
Cointreau	6,50	4,00
Martini rojo	5,50	
Mila (artesanal)	4,50	
Campari (en las rocas)	4,50	
Campari combinado	8,80	
Baileys	6,50	4,00
Orujo Porta do Miño	5,50	4,50
Aguardiente de hierbas P.Miño	5,50	4,50
Tequila Jimador Blanco		5,00
Jose Cuervo Blanco		4,50
José Cuervo Especial		4,50



EXPRESSIO'S TAPAS

PORTIONS

RUSSIAN SALAD

Delicious cold potato salad w/ carrot tuna belly and mayonnaise - 11,50

CANTABRIAN ANCHOVIES

10 Salted anchovies in olive oil w/ bread and grated tomato - 14,50

MUSSELS IN PICKLED SAUCE

Mussels in pickled sauce prepared in our kitchen (available during the season) - 10,50

SMOKED SARDINE

With homemade tomato and raspberry jam and black olive puree - 10,50

SALMON TARTAR

Our fresh salmon marinated with lime and soy sauce, minced sweet pepper and capers, avocado, lamb's lettuce and cherry tomatoes - 14,50

4 CHEESES PLATE

Goat cheese, Manchego cheese, brie and blue cheese with mixed nuts - 16,50

ACORN IBERIAN HAM

Hand cut, 100 gr. Portion w/ bread and grated tomato - 26,40

ZUCCHINI CARPACCIO

w/ tomato, parmesan cheese and pine nuts - 12,50

SALMOREJO FROM CÓRDOBA

Typical cold soup w/ tomato and bread base original from Córdoba served w/ olive-oil ice cream and Iberian blade - 11,50

SALADS

SUPERFOOD SALAD

Salad mix w/ red quinoa, broccoli, avocado, pomegranate, mixed nuts, nuts, raspberries and feta cheese - 14,50

GOAT CHEESE ROLLER SALAD

Gratin goat cheese roller over salad mix w/ mixed nuts and berries - 14,50

TUNA BELLY

c/ with Piquillo-style Peppers and onion - 15,50

ITALIAN BUTTRATA

w/ Raff tomatoes, sundried tomatoes and basil oil - 16,50

EXPRESSIO TARTAR

Avocado, red beet and tomato - 13,50

THE FLAT BREADS

Delicious homemade fresh dough without yeast

SALMON

Fresh marinated salmon, arugula and sundried tomatoes - 16,80

IBERIAN

Iberian blade, Emmental cheese, tomato, sundried tomatoes and arugula - 16,50

VEGAN

w/ a tomato sauce base, fresh and sundried tomatoes, zucchini, mushrooms and Portobello, asparagus, fennel and arugula - 16,50

KIMCHEE

Zucchini, mushrooms, Portobello mushrooms asparagus, feta cheese, arugula and kimchee sauce - 17,50

BURRATA

Homemade tomato sauce, Italian burrata, basil pesto and arugula - 16,50



EXPRESSIO'S MAIN DISHES

ENTRECOT

Beef loin accompanied w/ beef sauce and roasted potatoes - 18,50

ROASTED TURKEY BREAST

Slow cooked juicy turkey breast served with mashed sweet potatoes and tomato & raspberry jam - 16,50

MONKFISH

Grilled monkfish with prawns in American sauce served w/ jasmine rice - 24,00

SCALLOPS

Scallops w/ Romesco sauce, baby salad and orange slices served w/ jasmine rice - 19,90

SALMON

Salmon in lemon and butter sauce served w/ salad - 18,50

OCTOPUS CREOLE

Galician style cooked octopus w/ virgen oil, sweet paprika powder and Maldon salt over our mashed sweet potatoes - 21,50

(Also available «a feira style» w/boiled potatoes)

CORVINA CEVICHE

Fresh marinated croaker fish - 21,50

VEGETABLES SAUTEÉ W/ JASMINE RICE

Mixed vegetables w/ jasmine rice - 14,50
w/ turkey breast +3,50
w/ beef loin +3,50

* Ask also for our delicious daily special dishes *



DESSERTS

ALL OF THEM HOMEMADE

CREAMY CHEESECAKE - 6,50

TARTA DE SANTIAGO

Almond sponge cake original from Santiago de Compostela - 6,50

APPLE CRUMBLE

w/ yogurt and berries ice cream - 6,50

CHOCOLATE BROWNIE

Belgian chocolate brownie served w/ Bourbon vanilla ice cream - 6,50

ARTISAN ICE CREAM

Two scoops of ice cream - 6,50

Flavours:

- chocolate
- yogurt and cranberries
- Bourbon vanilla
- mango and cherry



COFFE AND INFUSIONS / BEVERAGES

COFFEES AND INFUSIONS

COFFEE

Espresso or macchiato - 2,10

COFFEE

With milk - 2,55

CANDY COFFEE

w/Condensed milk - 3,30

CARAJILLO

w/ Brandy - 3,85

CARAJILLO

w/ Whisky, Rum or Baileys - 4,20

CAPUCCINO- 4,20

IRISH COFFEE - 7,00

COFFEE W/ICE - 4,60

COFFEE FRAPE- 4,20

TEA

Black, Green rooibos & vanilla, berrys , Earl Grey
or exotic - 3,20

Camomille or peppermint tea - 3,00

BEVERAGES

ORANGE JUICE - 4,20

LEMONADE FRAPPÉ - 5,00

SMOOTHIES - 6,20

SOFT DRINKS - 3,30

WATER

1/2L - 2,75

1L - 4,40

SPARKLING WATER - 3,50



EXPRESSIO'S BREAKFAST AND BRUNCH

THERE IS NOTHING BETTER THAN A GOOD BREAKFAST TO START THE DAY.
OUR BREAKFAST AND BRUNCH OFFER IS AVAILABLE EVERY DAY UNTIL 1 PM
ON WEEKENDS WE OFFER SANDWICHES AND FRITTATAS UNTIL 2 PM

BREAKFAST AND BRUNCH

MADRID BREAKFAST

w/ Toasted bread, tomato, virgin olive oil, orange juice, coffee or tea - 4,90

MADRID IBERIAN BREAKFAST

"El de Madrid"-like w/ Iberian blade - 8,50

PARIS BREAKFAST

w/ Croissant or Baguette, blue cheese, Brie and goat cheese, jam, walnuts, coffee or tea - 9,20

THE HEALTHY ONE

w/ Walnuts, bread, Greek yogurt, muesli, avocado, apple, coffee or tea - 9,30

COUPLE 'S BREAKFAST

w/ brie cheese, manchego cheese, cooked ham, tomato, olive oil, two pieces of toast, two croissants, jam, coffee or tea - 19,00

BOGOTA BREAKFAST

w/ Two scrambled eggs with scallions, coriander and tomato, two arepas with onions, tomato sauce and coriander and aji (soft spicy sauce), coffee or tea - 11,00

BREAKFAST WITH EGGS

2 Scrambled eggs :

- with cooked ham, bread & cherry tomatoes - 7,30
- with bacon and onions - 7,20
- with fresh salmon - 9,20

2 Poached eggs, toast w/ Iberian blade, olive oil and grated tomato - 11,60

2 Boiled eggs or 2 fried eggs - 3,80

FRITTATAS

Exquisite fusion between an Italian frittata and a French soufflé

ROAST CHILI FRITTATA

Eggs, red, green and yellow peppers, red onions and goat cheese - 12,60

ZUCCHINI FRITTATA

Eggs, zucchini, red onions, cherry tomatoes and feta cheese - 11,80

SANDWICHES

All our sandwiches include a mayonnaise sauce prepared in our kitchen and are made at the moment of your order. Ask for the waiting time

THE CLASSIC

Country bread, emmental cheese, cooked ham, tomato and lettuce- 8,70

THE DARING

Country bread, juicy roasted turkey breast, tomato, avocado, emmental cheese, cucumber and arugula - 10,60

THE LOVELY

Country bread, brie cheese, walnuts, lamb's lettuce and dried apricots - 10,00

THE EXPRESSIO

Country bread, emmental cheese, roasted pork loin, green peppers, tomato, lettuce and mustard - 11,80

THE STAR

Country bread, arugula, tomato, roasted high loin, Emmental cheese- 13,80

THE OLÉ

Country bread, arugula, tomato, Iberian blade and fried egg - 12,60

