

# TAPEO EXPRESSIO

## RACIONES

### MEJILLONES EN ESCABECHE

Mejillones en escabeche preparados en nuestra cocina - 10,50

### SARDINA AHUMADA

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

### TORTILLA DE PATATA CON TOMATE

Exquisita tortilla casera con cebolla - 13,50

### COROQUETAS DE JAMÓN (5) - 12,50

### COROQUETAS DE CECINA (5) - 15,50

### ALCACHOFAS SALTEADA

c/ paletilla ibérica - 16,50

### QUESADILLAS

De jamón / de pollo - 16,50

### TARTAR DE SALMÓN

Salmón fresco marinado, pepinillos, aguacate y lima - 14,50

### TABLA DE CUATRO QUESOS

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

### JAMON IBÉRICO DE BELLOTA

Cortado a mano - 26,40

### CARPACCIO DE CALABACÍN

c/ queso parmesano, piñones ibéricos y aceite de oliva virgen - 13,50

### GYOZAS DE LANGOSTINOS

En cama de verduras salteadas y salsa de soja - 16,50

### PATÉ DE CAMPAÑA

c/ encurtidos - 13,50

## ENSALADAS

### ENSALADA DE GARBANZOS

c/ ventresca tomate y huevo - 16,50

### BURRATA ITALIANA

c/ tomate rosado, tomate hidratado y aceite de albahaca - 16,50

### SUPERFOOD SALAD

c/ mezclum de lechugas, quinoa roja, brócoli, aguacate, granada, frutos secos, nueces, frambuesas y queso feta aderezado con nuestra vinagreta - 15,50

### ENSALADA DE VENTRESCA

c/ pimientos de piquillo y cebolla - 15,50

### ENSALADA DE COUS-COUS

c/ verduras salteadas, menta, aceitunas y queso feta - 14,50

### ENSALADA DE CODORNIZ

c/ mézclum de lechugas, granada y queso azul - 16,50

## LOS FLAT BREAD

*Deliciosas masas frescas sin levadura.*

### 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 portobellos, espárragos, hinojo y rúcula - 16,50

### EL KIMCHI

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

### EL DE BURRATA

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



# PLATOS EXPRESSIO

## PASTAS Y ARROCES

### PASTA MARINERA

Papardelle con mejillones, langostinos, pulpo y salsa de tomate casera - 19,50

### PASTA NAPOLITANA

Papardelle con salsa de tomate y ricotta - 14,50

### 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

## CARNES

### ENTRECOT

Lomo de vaca acompañado de salsa de carne con patata de tornear y ensalada - 20,50

### PECHUGA DE PAVO ASADA

Jugosa pechuga de pavo cocinada a baja temperatura con puré de batata - 17,50

### ESTOFADO DE VACA BIO

Con puré de patata trufado - 21,50

### CARRILLERAS IBÉRICAS EN SALSA DE VINO

Con puré de patata trufado - 21,50

### HAMBURGESA BIO

De vaca de cría ecológica con tomate, queso emmental y lechuga - 18,50

### HAMBURGUESA PULLED PORK

Con paleta de cerdo desmechada y estofada - 15,50

## PESCADOS

### PULPO CRIOLLO

Tierno pulpo cocido estilo gallego con aceite de oliva virgen, pimentón dulce y sal Maldon sobre nuestro puré de batata. Opcional "a feira" con patatas - 26,50

### SALMÓN

Suave salmón marinado con salsa de limón y mantequilla acompañado de ensalada - 18,50

### CEVICHE DE CORVINA

Corvina fresca marinada - 21,50

\* 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



# 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
- 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, canónigos y aguacate - 10,00



# BEBIDAS / BEVERAGES

## VINOS BLANCOS/WHITE WINES

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

## VINOS ROSADOS/ROSÉ WINES

<b>La Doncella</b>	3,50	17,50
<b>Aire de Protos</b>	4,00	21,90

## VINOS TINTOS/RED WINES

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

## CERVEZA Ambar / BEER

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

## COCTELES Y COMBINADOS / COCKTAILS

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

## CAVA

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

## CHAMPANGE

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

## LICORES/SPIRITS

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



# EXPRESSIO'S TAPAS

## PORTIONS

### MUSSELS IN PICKLED SAUCE

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

### SMOKED SARDINE

w/ homemade tomato and raspberry jam and black olive pureé - 10,50

### SPANISH OMELETTE w/ TOMATO

Homemade omelette w/ potatoes & onions - 13,50

### HAM COROQUETTES (5) - 12,50

### DRIED BEEF CROQUETTES (5) - 15,50

### SUTÉED ARTICHOKEs

w/ Iberian blade - 16,50

### QUESADILLAS

Ham or chicken - 16,50

### SALMON TARTAR

Fresh marinated salmon w/ lime, and soy sauce, avocado and capers - 14,50

### 4 CHEESES BOARD

Goat, Manchego, Brie & Blue w/ mixed nuts - 16,50

### ACORN IBERIAN HAM

Hand cut - 26,40

### ZUCCHINI CARPACCIO

w/ Parmesan cheese, pine seeds & virgin olive oil - 13,50

### PRAWN GYOZAS

On sautéed vegetables & soy sauce - 16,50

### COUNTRY PATÉ (PORK)

w/ pickles - 13,50

## SALADS

### CHICKPEA SALAD

w/ tuna belly, egg & tomato - 16,50

### ITALIAN BUTTRATA

w/ pink tomato, dried tomato and basil oil - 16,50

### SUPERFOOD SALAD

Salad mix with red quinoa, broccoli, avocado pomegranate mixed nuts raspberries & feta cheese - 15,50

### TUNA BELLY SALAD

w/ marinated red pepper & onions - 15,50

### COUS-COUS SALAD

w/ sautéed vegetables, mint, olives & feta cheese - 14,50

### QUAIL SALAD

w/ mixed salad pomegranate and blue cheese - 16,50

## THE FLAT BREADS

*On delicious yeast free dough*

### IBERIAN

Iberian blade, emmental cheese, tomato & arugula - 16,50

### VEGAN

w/ tomato sauce, fresh tomatoes zucchini, champignon, portobellos, fennel, asparagus & arugula - 16,50

### KIMCHEE

Zucchini, champignons, portobellos, asparagus feta cheese, arugula & Kimchee sauce - 17,50

### BURRATA

w/ homemade tomato sauce, basil pesto arugula & Italian burrata - 16,50



# EXPRESSIO'S MAIN DISHES

## PASTA & RICE

### SEAFOOD PASTA

Papardelle w/ mussels, prawns & octopus  
- 19,50

### PASTA NAPOLITANA

Papardelle w/ tomato sauce & ricotta - 14,50

### SAUTÉED JAZMIN RICE W/ VEGETABLES

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

## MEAT

### ENTRECOT

Beef loin w/ sauce, potatoes & salad - 20,50

### TURKEY BREAST

Juicy turkey breast w/ sweet potato purée - 17,50

### BIO BEEF STEW

w/ truffle potato purée - 21,50

### PORK CHEEKS IN WINE SAUCE

w/ truffle potato purée - 21,50

### BIO HAMBURGER

Bio beef burger w/ tomato, emmental cheese  
and lettuce - 18,50

### PULLED PORK BURGER

w/ stewed pulled pork - 15,50

## FISH

### OCTOPUS CREOLE

Tender cooked octopus w/ virgin olive oil sweet  
red pepper & Maldon salt served on sweet  
potato purée. Optional "a feira" w/ potatoes  
- 26,50

### SALMON

Marinated fresh salmon w/ lime & butter sauce  
and salad - 18,50

### CORVINA CEVICHE

Marinated corvina - 21,50

\* 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



# 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 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, lamb's lettuce and avocado - 10,00

