



ISABEL MAESTRE

MADRID

DESAYUNOS
Y MERIENDAS

– DESAYUNOS Y MERIENDAS –

De 10:00 a 12:00 y de 15:00 a 19:00 horas

Croissant	1,95
Croissant a la plancha	3,00
Suplemento de mantequilla y mermelada	1,00
Cake de la casa	2,80
Churros	2,50
Tostada con mantequilla y mermelada o aceite	2,00
Copa de yogur con muesli	2,50
Croque Monsieur	8,90
Sandwiches variados	2,50
Focaccia rellena de mozarella, albahaca y tomate	7,00
Tosta de aguacate, semillas y tomatitos cherry	7,50
Tosta de jamón ibérico sobre pan con tomate	6,75
Tortillita de patata (Ud.)	3,25
Pasteles en vitrina	s /p
Pastela recién hecha	8,50
Tortitas con nata y sirope	6,50
Tarta de queso	6,50
Crêpes con dulce de leche o crema de chocolate y avellanas	6,50
Porción de tarta del día	6,50

– BEBIDAS –

Café expresso La Finca	2,80
Café con leche La Finca	3,00
Té o infusiones Harney & Sons	2,80
Zumo de naranja natural	3,10
Agua Solán de Cabras	2,20
Refrescos	2,90
Cerveza	3,50

Iva incluido



ISABEL MAESTRE

MADRID

BEBIDAS

– BEBIDAS –

Café expresso la Finca	2,80
Café con leche La Finca	3,00
Té o infusiones Harney & Sons	2,80
Zumo de naranja natural	13,10
Agua Solán de Cabras	2,20
Refrescos	2,90
Cerveza	3,50

– VINOS BLANCOS –

Marqués de Irún - Rueda Verdejo	<i>copa</i> 3,00
Javier Sanz - D.O. Rueda Verdejo	<i>copa</i> 4,00
Neno -Godello D.O. Valdeorras	<i>copa</i> 4,50
Don Pedro De Soutomaior D.O. Rías Baixas	<i>copa</i> 4,50

– VINOS TINTOS –

Jardín de La Emperatriz D.O. Rioja Crianza	<i>copa</i> 4,00
Condado de Haza D.O. Ribera del Duero Crianza	<i>copa</i> 5,00
Marqués de Murrieta 2.017 Tinto Rioja Reserva	32,00
Pétalos del Bierzo D.O. Bierzo 2.020	28,00

– ESPUMOSO –

Cava Elyssia Gran Cuvée de Freixenet – copa 4,50 €	<i>copa</i> 4,50
Cava Elyssia Pinot Noir (Rosado) de Freixenet - copa 4,50 €	<i>copa</i> 4,50
Moet & Chandon Botella Benjamín 17,90 €	17,90

– COMBINADOS Y CÓCTELES –

Aperol Spritz	8,00
Mimosa	8,00
Combinados	8,00

Iva incluido



ISABEL MAESTRE

MADRID

CARTA

– ENTRANTES Y APERITIVOS –

Pan	1,00	Foie artesano de las landas con tostadas	17,00
Croque Monsieur	8,90	y mermelada de higos	
Sandwiches variados	2,50	Tortillita de patata (Ud.)	3,25
Focaccia rellena de mozzarella, albahaca y tomate	7,00	Empanadilla de bonito con pimientos y tomates estofados	5,00
Tosta de aguacate, semillas y tomatitos cherry	7,50	Empanadilla de carne con pasas y aceitunas	5,00
Tosta de jamón ibérico sobre pan con tomate	6,75	Quiche Lorraine o de verduras	5,00
Croquetas de jamón especiales	7,90	Falso risotto de parmesano	12,00

– ENSALADAS Y VERDURAS –

Ensalada de alcachofas	11,50	Crema del día	9,50
Ensalada de pasta al pesto	10,90	Consomé	11,50
Ensalada de tomate y burrata	14,50	Sopa de cebolla	12,00

– PLATOS PRINCIPALES –

Huevos gelée. Salmón	11,00
Salmón ahumado partido a mano con blinis artesanos y salsa de eneldo	18,00
Salmón con verduras a la crema	18,00
Confit de pato y mermelada de manzana	17,00
Carpaccio con lascas de parmesano	12,90
Roast Beef	19,50
Plato del día	14,50
Wienerschnitzel (Escalope vienés) con patatas paja y alcaparras	20,00

– POSTRES –

Pasteles en vitrina	s /p	Tarta de queso	6,50
Pastela recién hecha	8,50	Crêpes con dulce de leche	6,50
Tortitas con nata y sirope	6,50	Crêpes de chocolate y avellanas	6,50
		Porción de tarta del día	6,50

Iva incluido