



Nuestra carta en
español

Gilda MM 3.50

Anchoas 0,0 en Salazón 14

Boquerones en vinagre 9

Sardina Ahumada sobre Pan Brioche 8

Matrimonio de Anchoas y Boquerón 9



La Ensaladilla **MM** 13

Servida con cebolla encurtida, pepinillo y pan carasatu

Maridaje recomendado



Avancia Cuveé de O
2023 (Godello)
DO Valdeorras España. 5

Muy Bravas 10

Nuestra versión de patatas bravas con Txistorra picante y mayonesa de limón

Maridaje recomendado



Fillaboa 2022 (Albariño)
DO Rias Baixas España. 6

Picoteando

Steak Tartar 13

Madurado sobre Panipuri y cremoso de boniato (3 unidades)

Paleta Ibérica de Bellota 25

De Guijuelo acompañado de pan de cristal

Cecina Black Angus 17

De León, con pan de cristal y aceite de oliva

Mix de Cecina y Paleta Ibérica 20

50/50: perfecta combinación para probar ambos

Crema de Temporada 10.50

Consulte por nuestro plato
de cuchara del día

Maridaje recomendado



Mas Xarot Rosé 2021
(Pinot Noir)
DO Cava España. 4



6

Entradas

Tosta MM 12

Pan de maíz, solomillo de ternera, salsa de queso azul y rúcula (2 unidades)

Sándwich de cecina 13.80

Pan tramezzini, vinagreta de hierbas, cecina de vaca vieja y queso curado

Buñuelos Tempura MM 13

De morcilla con espuma de chile verde

Croquetas Ibéricas 12

Cremosísimas y con sabor ibérico

Croquetas de Espinaca 12

Muy crujientes, con queso de cabra y espinacas



Trio de Frituras 13

Buñuelo de morcilla, croqueta de jamón, croqueta de espinaca

Maridaje recomendado



Lindes de Remelluri 2020 (Tempranill- Garnacha- Graciano).
DOCa Rioja España. 7

Sándwich Tintín 13.80

Pan tramezzini, salsa gitana, rúcula y queso Emmental

Maridaje recomendado



Palacio de Sada Rosado 2022 (Garnacha).
DO Navarra España. 4

Sandwiches & Frituras

Pescado del día [Consultar Precio](#)

Utilizamos el mejor pescado del día

Lubina Asada 25

Servida con puré de apionabo y verduras de temporada en aove

Pulpo Crujiente 26.50

Sobre cremoso de boniato con salsa de pimientos del piquillo

Pluma de Cerdo Ibérico 23

Acompañada de pimientos del padrón y ensalada de escarola con vinagreta de queso azul

Solomillo de Ternera 26

Servido con puré de boniato y verduras de temporada



Carrillera de Cerdo 19.80

Acompañado con parmentier de patata

Maridaje recomendado



Casa Castillo El Molar
2021 (Garnacha)
DO Jumilla España. 7

Chuleta de Origen 75

Chuleta de ternera con patatas fritas naturales en AOVE

Maridaje recomendado



Tagonius Crianza 2015
(Merlot- Tempranillo-
Syrah)
DO Madrid España. 4.50

Guarniciones 6

- Patata frita en aove
- Parmentier de patata

- Pimientos del piquillo o del padrón
- Escarola y vinagreta de queso azul

Pescados & Carnes

*“El sabor de un postre
es un regalo para el alma”.*

Flan MM 8

Cremoso acompañado con crema de armagnac

Pera al Vino Tinto 8

Sobre crema de armagnac con streusel de jengibre y pistacho

Tarta de Queso 8

La receta de la casa, con estofado de frutos rojos

Tarta de Limón 8

Masa sablé rellena de crema de limón, merengue italiano, ralladura de lima y frambuesa crujiente

6



Torrija Madrí Madre 9

Receta de la casa,
infusionada y caramelizada

Maridaje recomendado



Victoria N.2
(Moscatel de Alejandría)
Malaga España. 6

Cocotte de Chocolate 9

Con helado de
avellana

Maridaje recomendado



PX San Emilio
(Pedro Ximenez)
DO Jerez - España. 8

Madri Madre

Final Dulce



Our Menu in English

Gilda MM 3.50

Anchovies 0,0 in Salt 14

White anchovies in vinegar 9

Smoked sardine on Brioche Bread 8

Mix of Anchovies and White Anchovies 9



MM's Salad 13

Accompanied by pickled onion, pickles and carasatu bread

Recommended pairing



Avancia Cuveé de O
2023 (Godello)
DO Valdeorras España. 5

Muy Bravas 10

Our spicy potatoes bravas with Txistorra sausage and lemon mayonnaise

Recommended pairing



Fillaboa 2022 (Albariño)
DO Rias Baixas España. 6

Snacking

Steak Tartar 13

Matured over Panipuri and creamy sweet potato (3 units)

Acorn-fed Iberian Shoulder 25

From Guijuelo accompanied by glass bread

Black Angus Beef Jerky 17

From León, with glass bread and olive oil

Mix of Beef Jerky and Iberian Shoulder 20

50/50: the perfect combination to taste both



Seasonal Cream 10.50

Inquire about our daily dish

Recommended pairing

 Mas Xarot Rosé 2021 (Pinot Noir)
DO Cava España. 4

6

Starters

MM's Toast 12

Cornbread, beef tenderloin, blue cheese sauce and rocket (2 units)

Beef Jerky Sandwich 13.80

Tramezzini bread, herb vinaigrette, aged beef jerky and mature cheese

Tempura MM Fritters 13

With black pudding and green chilli foam

Iberian Croquettes 12

with Iberian ham, so very creamy

Spinach Croquettes 12

With goat cheese and spinach, so very crispy



Trio of Fried Foods 13

Black pudding fritter, ham croquette, goat cheese and spinach croquette

Recommended pairing



Lindes de Remelluri 2020
(Tempranill· Garnacha·
Graciano).
DOCa Rioja España. 7

Tintin Sandwich 13.80

Tramezzini bread, gypsy sauce, rocket and Emmental cheese

Recommended pairing



Palacio de Sada Rosado
2022 (Garnacha).
DO Navarra España. 4

Sandwiches & Fried Foods

Fish of the day Price upon request

We use the best fish of the day to cook it

Grilled Sea Bass 25

Roasted and served with celeriac pure and crunchy vegetables in olive oil

Crispy Octopus 26.50

On creamy sweet potato and piquillo pepper sauce

Iberian Pork Feather 23

Accompanied by padrón peppers and escarole salad with blue cheese vinaigrette

Beef Sirloin 26

Served with sweet potato mash and seasonal vegetables



Pork Cheek 19.80

With potato parmentier

Recommended pairing



Casa Castillo El Molar
2021 (Garnacha)
DO Jumilla España. 7

Origin Ribeye 75

Veal chop with natural French fries in olive oil

Recommended pairing



Tagonius Crianza 2015
(Merlot· Tempranillo·
Syrah)
DO Madrid España. 4.50

Side Dishes 6

- French fries in extra virgin olive oil
- Potato parmentier

- Piquillo peppers or green peppers
- Escarole with blue cheese

Fish & Meats

*"The flavour of a dessert
is a gift for the soul"*

Flan MM 8

Creamy accompanied with armagnac cream

Pears in Red Wine 8

On Armagnac cream with ginger and pistachio streusel

Cheesecake 8

House recipe, with red fruit stew

Lemon Tart 8

Sablé pastry filled with lemon cream, Italian meringue, lime zest, and crispy raspberry

6



Torrija Madrí Madre 9

House recipe, infused and
caramelized

Recommended pairing



Victoria N.2
(Moscatel de Alejandría)
Malaga España. 6

Cocotte de Chocolate 9

With hazelnut
ice cream

Recommended pairing



PX San Emilio
(Pedro Ximenez)
DO Jerez - España. 8

Madrí Madre

Desserts