CHICO CALLA!*

TABERNA MEDITERRÁNEA

Calle Lope de Rueda 41 - 28009 - Madrid
910 273 113 - madrid@chicocalla.es
www.chicocalla.es

BAR SNACKS – ORDER ANY TIME

>>>> TO GET YOU STARTED <<<<

RUSA MÁS O MENOS - However you like it! Spanish potato and tuna salad with or without chopped pickled vegetables / **3,90**

POSTIGUET - Tuna and potato salad served on a twisted bread stick topped with a smoked sardine / **3,70**

ENSALADILLA DE MERLUZA - Spanish potato salad with hake / **3,90**

UNA DE VEGA BAJA - Artichoke and tuna Spanish salad / **3,90**

LA TERRETA - 'Pericana' from Alcoy (mix of cod, peppers, olive oil and garlic) served with toasted fresh bread / **6,00**

>>>> TOAST WITH TOPPERS <<<<

LA ALICANTINA - Roasted vegetable mix with smoked sardines / **8,50** or grilled foie / **9,50**

LA CORDOBESA - Salmorejo, crunchy Iberian ham, caramelized onion and shredded boiled egg / **8,00**

LA MALLORQUINA - 'Sobrasada' (spicy sausage spread) from Pinoso with cured cheese and extra virgin olive oil from Tibi / **8,00**

LA ¡VIVA ESPAÑA! - Cured Iberian ham and grated tomatoes from Mutxamel / **8,50**

>>>> BOARDS <<<<

DE QUESOS - Selection of cheeses from near and far
Half portion / **8,00** Full portion / **14,00**

DE JAMÓN IBÉRICO - Cured Iberian ham half portion / **8,50**
Full portion / **15,00**

• TO SHARE •

PATATAS DE LA TATA - Homemade potato chips with bechamel sauce, mince meat, cured ham and melted cheese / **7,50**

PATATAS MIURA - Potato chunks with spicy tomato sauce / **6,00**

GALLO ROJO - Chicken fingers with barbecue sauce / **7,50**

POLP AL FOC - Grilled octopus on potato paprika mousse / **16,50**

CROQUETEANDO - Selection of our home made croquettes (ham, mushroom and shrimp) 6 pieces / **8,50**
You can order per piece / **1,50/each**

BACALADITOS "NO ME DIGAS MÁS" - Potato and cod fish fritters / **7,50**

AIXÒ ÉS MEL - Aubergine with honey and root vegetable chips / **8,00**

COJONUDOS - Fried eggs and french fries with cured Iberian ham and Padrón peppers / **9,50**

LA MOVIDA - Artichokes with spring garlic, Iberian ham and grilled foie grass / **9,50** With fried egg / **10,50**

CON UN PAR - Free range eggs with boletus sauce, foie grass, Pedro Ximénez wine and truffle / **12,50**

Y TAL Y TAL - Tuna tartare on avocado cream, wakame seaweed and pear puree / **15,90**

DE MADRID AL CIELO - Breaded squid with black garlic and lime mayonnaise / **11,50**

NACHOS ¡CALLA! - Corn tortilla chips, guacamole, sour cheese, chilli and meat / **9,50**

EL OSO - Pancake stuffed with Salmon, leek, zucchini, Oporto wine and grated cheese / **9,00**

EL MADROÑO - Pancake stuffed with mushrooms, bechamel and truffle / **9,00**

LAS VENTAS - Steak tartare on a grilled bone marrow / **16,90**

>>>> SALADS <<<<

LA CHICHOLINA - Lamb's lettuce with Burrata di buffala and black olives seasoned with dried tomato oil and basil / **8,50**

AQUÍ NO HAY PLAYA - Arugula salad with seasonal tomato, tuna and capers / **8,50**

CHICO CALLA - Seasonal tomatoes, pickled vegetables mix and dried cod flakes seasoned with sun-dried tomatoes olive oil / **8,50**

>>>> THE MINI BURGERS <<<<

LAS VISTILLAS - Mini beef burger, caramelized onion, dried tomato, grated parmesan and arugula / **4,00**

MOLA MAZO - Mini beef burger with foie gras, caramelized onion, arugula and Módena balsamic vinegar / **4,50**

¡VIVA MÉXICO! - Mini beef burger with guacamole, jalapeño and Cheddar cheese / **4,20**

MINI WASABI - Mini tuna burger with caramelized onion, soy sauce and wasabi mayo / **4,50**

DEBUTI - Mini beef burger with sweet onion, dried onion and bacon / **3,90**

LA CASTELLANA - Mini beef burger with tomato jam, caramelised onion and Cheddar cheese / **4,00**

LA ASTURIANA - Mini beef burger with Cabrales cheese sauce and cider reduction / **3,90**

LA TARTUFA - Mini beef Burger with truffle, red onion, brie cheese and arugula / **4,20**

Small Sandwich Rolls

✶ Antequera-style dough bread

CHICO CALLA - Chicken breast, bacon, sweet onion, cheese and mayonnaise / **3,00**

LA ALMUDENA - Steak, nougat and walnuts / **4,10**

SAN ISIDRO - Steak, sweet onion and foie gras / **4,10**

EL RETIRO - Bacon, sweet onion and blue cheese / **2,70**

EL RASTRO - Home made white Monforte sausage, cheese and onion / **2,90**

EL MANZANARES - Marinaded pork tenderloin, button mushrooms, green peppers and tabasco / **2,90**

ÑAS COCA - Salmorejo and Iberian ham / **2,90**

CHULAPO - Steak sandwich with butter (Classic Pepito) / **3,00**
With truffle sauce / **3,20**

MADRID TE QUIERO - Bay squid with lime mayonnaise / **3,50**

EL SEÑORET - Foie gras, almond nougat and salt flakes / **4,00**

AT THE END

All our meats have been selected in the best butchers, made on the charcoal grill and accompanied with homemade potatoes and roasted vegetables

ASK FOR OUR MEAT OF THE WEEK!

BEEF STEAK / 40 days maturity, with French fries and Padrón peppers / **46,00/kilo**

ENTRAÑA ARGENTINA - Argentine-style cut beef meat with wine sauce, French fries and Padrón peppers
One person / **9,50** Two people / **16,00**

ENTRECÔTE - Entrecôte with French fries and Padrón peppers / **16,50**

DESSERTS

FLIPAS QUÉ TORRIJA - Spanish style French toast accompanied by almond ice cream / **5,00**

EL GATO - Dark chocolate lava cake accompanied by vanilla ice cream / **5,00**

QUÉ CANTEO - Chocolate brownie / **5,00**

TARTA DE QUESO - Cheesecake with crumble and homemade fresh raspberry sauce / **6,50**

ALLERGENS

Gluten · Crustacean · Sulphites · Egg · Fish · Peanuts · Lupins · Molluscs · Soya · Dairy products · Nuts · Celery · Mustard · Sesame seeds

FOLLOW US!

Click on the icon

@chicocalla.madrid

CARTA DE VINOS CHICO CALLA

VINOS TINTOS

RIOJA	Botella	Copa
Zurbano: 85% Tempranillo 10% Garnacha 5% viura Se elabora el vino en bodega desde 1870 con los métodos tradicionales en lagos abiertos de hormigón . elaboración maceración carbónica. Criado en barrica de roble francés y americano – bodega Teodoro Ruiz-Monge	18,00€	3,20€
La Secreta: Tempranillo 100% Procedente del pago «La Secreta». Viñedos con más de 60 años de edad. Maceración durante 3 días más después de la fermentación. Envejecimiento durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés 70% y americano 30%.	18.00€	3,20€
Biga Luberri Cizanza : Tempranillo 100% Vino color cereza de capa media. En nariz tiene fruta limpia, madera fina, en boca, ligero, amable, destacando una punta de frescor. Es un concepto de crianza rioja de línea moderna, mas fresco que lo habitual, procurando que la presencia de madera esté más integrada en el vino	20.00€	3,60€
Ruiz Monge maceración Carbónica: 85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Viura. Vino joven y fácil de beber con taninos muy leves y mucha fruta fresca	15,00€	2,70€
Zurbano: 85% Tempranillo 10% Garnacha 5% viura Se elabora el vino en bodega desde 1870 con los métodos tradicionales en lagos abiertos de hormigón . elaboración maceración carbónica. Criado en barrica de roble francés y americano – bodega Teodoro Ruiz-Monge	18,00€	3,20€

RIBERA DE DUERO	Botella	Copa
Finca Buenavista: 100% Tinta del País. 6 meses en barricas de roble mitad francés y mitad americano en bodega subterránea del siglo XVI a una temperatura constante de 12°C	18,00€	3,20€
El holgazán: 100% Tempranillo. 7 meses de crianza en barrica. Vino de terruño elaborado con uvas procedentes de los viñedos ecológicos situado paraje "El holgazán" de Tubilla del lago. Viticultura biodinámica.	18,00€	3,20€
Viñas del lago: Tempranillo, albillo y Garnacha. Vino de pueblo, que nace en 24 majuelos de entre 77 y 104 años. 12 meses crianza en barrica. Es la máxima expresión de los viñedos más longevos de Tubilla del lago	23,00€	3,90€
Marta Maté: Tempranillo 100%. 14 meses de crianza en roble francés, Elaborado con uvas seleccionadas de producción ecológica procedentes de viñedos en altura de Tubilla del Lago y Gumiel del Mercado	25,00€	-

ALICANTE	Botella	Copa
Romeria: Monastrell 100% Vino joven vegano. Suave, fácil de beber, sin paso por madera	13,00€	2,50€
Tarima Hill: Monastrell 100%. Fermentación maloláctica en barrica, y crianza de 14 meses en barrica francesa.	20,50€	3,70€
Alicante Bouschet: Monastrell y Alicante Bouschet. Viñedos de plantados en vaso entre 1935 y 1970 mientras el viñedo de garnacha fue plantado en 1980 – 1985. Cada parcela se vendimia, fermenta y envejece por separado durante aproximadamente 18 meses.	26,00€	-
Triga: Monastrell y cabernet Sauvignon. Uvas procedentes de 5 viñedos, uno de ellos de 1.925. Fermentado 20 meses en barrica.	39,00€	-
Quinta del 67: Garnacha tintorera plantados entre 1970 y 1980 se envejece en barricas nuevas de roble francés, durante 14 meses.	22,50€	3,80€
La Hormiga: Tempranillo 100%. Los viñedos viejos,cultivados de una manera ecológica, la uva fermenta en depósitos de acero inoxidable. crianza de 15 meses en barricas de roble francés, el 50% nuevas y el resto de uno o dos vinos.	33,00€	-

JUMILLA	Botella	Copa
Juan Gil Pedrera Alta: 100% Monastrell Vino muy al estilo de Jumilla , vino con cuerpo algo de madera y sabor dulzón al final	20,00€	3,60€

MENTRIDA	Botella	Copa
El corralón : 85% Garnacha, 10% Syrah, 5% Cabernet sauvignon Se trata de un tinto fresco y goloso, de viva acidez, con florales, balsámicos y frutales tanto en nariz como en boca y con una excelente relación calidad precio dentro de la **Sierra de Gredos**	22,00€	-

BIERZO	Botella	Copa
Abad Dom Bueno ladera norte: 100% mencia. De viñedos escarpados que requieren esfuerzos manuales e ingenio para ser domesticados, en el municipio de la olla berciana de Valtuille de Arriba, nos traen este mencía...Frutal, fino y con carácter...Casi nos traslada a estas tierras agrestes y minerales, donde ya en la baja Edad Media, cultivaban la vid.	17,50€	3,10€

RIBEIRO	Botella	Copa
Sameiras Tinto: Souson, Caiño, Brancellao En la capital del Ribeiro se crea este tinto muy fresco y sabroso que degustado fresco entra solo. Naturalidad y ligereza son los protagonistas de este vino sencillo de beber. No pesa.	20,00€	3,70€

CASTILLA	Botella	Copa
El Porron de Lara: 100% tinta del pais Este vino nace del afán de buscar o, más bien, recuperar otras sensaciones en los vinos de la zona, alejándonos de ciertos puntos de madurez elevados en alcohol, y buscando un equilibrio en otro punto	22,00€	-
La cueva Colora: 100% Cencibel Tras vendimiar la uva, se despalilla y se macera antes de fermentar durante cuatro días. Posteriormente realiza fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable, y se somete a una crianza en barricas de roble francés y americano durante 13 meses. Antes de su comercialización, el vino se mantiene durante 9 meses más en botella.	25,50€	-

CÁDIZ	Botella	Copa
Tintilla: 100%Tintilla Con pocos remontados tratamos de respetar al máximo la suavidad y elegancia de la variedad. El vino tiene una crianza de unos 14-16 meses en madera de 5 años de uso y una crianza adicional de 6 meses en depósito antes de ser embotellado – 94 PARKER	26,00€	-
El Triángulo: 100% Tintilla Los viñedos se sitúan en el Calderín del Obispo en Balbaína, sobre un suelo de Barajuelas y Tosca Cerrada. tiene una crianza de unos 5 meses en madera de 5 años de uso y una crianza adicional de 15 meses en depósito antes de ser embotellado.- 93 PARKER	22,00€	3,80€
Samaruco: 50%Syrah y 50% Petit verdot La fermentación maloláctica comienza en el depósito de acero inoxidable y termina en barrica, donde el vino permanece de 12 a 16 meses. Las barricas son de roble francés de un uso medio de 3 años.	24,00€	-

RIBERA DEL GUADIANA	Botella	Copa
Balancines : 50% Garnacha tintorera, 50% Garnacha Este tinto crianza aúna frescura y carácter frutal con un elegante afinamiento propio del envejecimiento en barrica. Tras los 12 meses de crianza en roble francés, Balancines Crianza envejece 12 meses en depósito y otros 12 en botella, impregnando su sabor con ligeras notas tostadas	-	-

VINOS BLANCOS

ALICANTE	Botella	Copa
Tarima mediterráneo: Moscatel y merseguera. Fermentando a baja temperatura 16°.	13,50€	2,50€
Tarima Hill blanco : Chardonnay y meseguera.Los viñedos de la variedad Chardonnay están situados a una altitud de 600-750 m. por encima del nivel del mar.Fermentación en barrica de roble francés seguida de una crianza sobre lías con batonage durante 6 meses.	22,00€	-
Renaix la Passio: 100% moscatel de Alejandria Es un vino joven de parcela, con la frescura del mediterráneo en una viticultura de secano y máximo respeto. Su color amarillo pajizo es limpio, con ribete claro y reflejos verdosos y con posibilidad de encontrar precipitados de tartratos en copa.	16,50€	-
TEO blanco joven: 100% Viognier . Uvas de la zona de Planes de pequeños productores , todo en ecológico , vino natural 100% sin sulfitos añadidos.	19,00€	-
TEO blanco maceración: 100 % Viognier . 25 días contacto con la piel En boca es suave, con un buen equilibrio. Un vino aromático, con predominio de los frutales sobre los florales, con transición a otras especias y crianza en botella 9 meses e intenso con un final largo y elegante. Se podría denominar como un ORANGE WINE.	25,00€	-

RIBEIRO	Botella	Copa
Viña do Avo: Alvariño, Treixadura, Godello, Torrontes, Lado y Caiño. Maceración de pastas en frío y lías en dulce, fermentación controlada.- 89 PARKER	15,00€	2,70€
Sameiras: Treixadura, Albariño, Godello, Lado, Loureira, Torrontes, Caiño banco. Maceración de pastas en frío y lías en dulce, fermentación controlada. 30.000 botellas numeradas. - 92 PARKER	19,00€	3,20€
Libro: Albariño 34%, Lado 33%Loureira blanca 33% Es un vino blanco que en nariz ofrece aromas que recuerdan a las frutas amarillas, a las flores y a las hierbas aromáticas. En boca pasa perfilado y redondo. Un vino blanco con sabores especiados, una acidez bien integrada y un postgusto largo	24,00€	-

RUEDA	Botella	Copa
Albero: Verdejo y Macabeo Es un blanco atípico debido a la combinación de uvas y la frescura que tiene.	13,00€	2,50€

PENEDÈS	Botella	Copa
Deliri Floral: 85% Muscat de Frontignan y 15% Sauvignon Blanc . Vino bastante afrutado con toques dulzones.	18,50€	3,30€

MOTERREI	Botella	Copa
Triay Godello: 100% Godello.Fermentación alcohólica a 15°C en depósitos de inoxidable y posterior crianza sobre sus propias lías durante 3 meses, manteniendo los procesos naturales de nuestros antepasados.	15,50€	2,80€

RIOJA	Botella	Copa
Entrepeñas: Viura 100% Maceración dinámica en frío de los hollejos durante 36 horas. La fermentación tiene lugar en barricas de roble francés de 4 meses completando su elaboración con un reposo de 3 meses en las barricas	16,00€	2,90€

CAVAS

CAVA	Botella	Copa
Muscandia Brut Reserva: 60% Xarel·lo, 20% Macabeo, 20% Parellada. Azúcares totales: 6 g/l Criado durante más de 18 meses en rimas en bodega, a más de 13 metros bajo tierra, con una temperatura constante de 16°C todo el año. Ganador del premio Vinari de Bronze en la edición del 2014.	18,50€	3,40€
Muscandia Gran Reserva: 80% Xarel·lo, 10% Macabeo, 10% Parellada Azúcares totales: <3 g/l Criado durante más de 60 meses en rimas en nuestra bodega, a más de 13 metros bajo tierra, con una temperatura constante de 16°C todo el año	25,00€	-