



# CARTA

**MADRID, MANISES, MASSANASSA**

## NUESTRA HISTORIA

El Asador 7 de Julio abrió sus puertas hace más de 25 años, desde entonces, nos esforzamos cada día por conquistar su paladar, tanto en la Comunidad Valenciana como en Madrid.

Adentrarse en nuestro restaurante de tradición familiar es recorrer la cultura navarra. Nuestra propuesta gastronómica se inspira en la cocina vasca y navarra, con una amplia experiencia en la curación DRY-AGED de Carnes de Vacuno Premium.

Actualmente, con 3 restaurantes en el grupo, seguimos trabajando para seguir ofreciendo la mejor relación calidad precio.

**ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS**



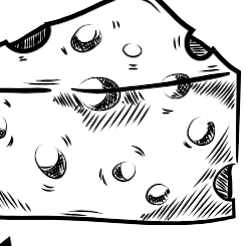
**Jamón ibérico de Guijuelo**  
 Iberian ham from Guijuelo  
 ½ RACIÓN 11€ - ½ SERVING €11

20,50€



**Jamón ibérico de Guijuelo y queso al romero (100gr.)**  
 Iberian ham from Guijuelo and rosemary golden-cured cheese  
 ½ RACIÓN 11€ - ½ SERVING €11 (50gr.)  
Contiene leche y frutos secos/Contains milk and nuts

19,50€



**Jamón de bellota**  
 Iberian ham from Guijuelo  
 ½ RACIÓN 17,00€ - ½ SERVING €17,00

26,00€



**Jamón de bellota y queso al romero (100gr.)**  
 Iberian ham from Guijuelo and rosemary golden-cured cheese  
 ½ RACIÓN 14,00€ - ½ SERVING €14,00 (50gr.)  
Contiene leche y frutos secos/Contains milk and nuts

25,00€



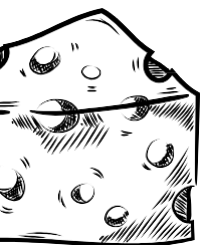
**Surtido de ibéricos de Guijuelo**  
 Salchichón, lomo, chorizo y jamón  
 Iberian assortment from Guijuelo  
 Pork loin, salchichon, chorizo and ham  
 ½ RACIÓN 10,00€ - ½ SERVING €10,00

18,00€



**Queso curado de oveja al romero**  
 Rosemary golden-cured sheep cheese  
Contiene leche/ Contains milk

14,50€



**Espárragos «Cojonudos» (4 uds.)**  
 Navarre white asparagus "Cojonudos"

18,00€

**Steak tartar de solomillo PREMIUM (200gr)**  
 Cebolla tierna pepinillo alcaparra perrins, mostaza, tabasco, sal pimienta, anchoas y yema de huevo  
**PREMIUM sirloin steak tartare**  
 Tender onion, pickle, caper perrins, mustard, tabasco, salt, pepper, anchovies and egg wash  
Contiene lácteos, mostaza y sulfitos/Contanis dairy, moustard and sulfites

21,00€

**Anchoas de Cantabria (10 uds.)**  
 Anchovie from Cantábria

15,00€

**Carpaccio de solomillo con parmesano rallado**  
 Carpaccio of beef fillet with parmesan cheese  
Contiene lácteos/Contanis dairy


17,00€



## ENTRANTES CALIENTES/HOT STARTERS




**Parrillada de verduras** 16,00€  
Grilled vegetables




**Mollejas de cordero con setas y ajos** 17,50€  
Lamb sweetbreads with mushrooms and garlic  
Contiene gluten/Contains gluten



**Txistorras de Irura a la sidra** 10,00€  
Txistorra skillet with cider  
*½ RACIÓN 6,00€ - ½ SERVING €6.00*  
Contiene gluten, huevo, sulfitos, lácteos /Contains gluten, egg, sulfites, dairy




**Croquetas CASERAS de jamón (ud.)** 2,50€  
Homemade ham croquettes (per unit)  
Contiene gluten, huevo, sulfitos, lácteos y soja /Contains gluten, egg, sulfites, dairy and soy




**Pimientos del piquillo rellenos de carne madurada (ud.)** 3,50€  
Piquillo peppers filled with beef meat (per unit)  
Contiene gluten, huevo, sulfitos, lácteos y soja /Contains gluten, egg, sulfites, dairy and soy



**Foie Flambeado acompañado de tostas de pasas** 32,00€  
Flamed fresh duck foie with flake salt and small raisin toast  
*½ RACIÓN 18,00€ - ½ SERVING €18,00*  
Contiene gluten y sulfitos/Contains gluten and soy



**Pulpo a la brasa con papas "arrugás" y mojo canario** 24,00€  
Grilled octopus with "Wrinkled potatoes" and special sauce from Canaria  
Contiene gluten y moluscos/Contains gluten and mollusks




**Cazuela de Gambones al ajillo** 16,00€  
Garlic shrimp in casserole  
Contiene sulfitos y crustáceos/Contains sulfites and crustaceans

**Queso brie frito con confitura casera** 14,00€  
Fried brie cheese with homemade jam  
Contiene gluten, huevos y lácteos/ Contains gluten, eggs and lactose


## HUEVOS Y TORTILLAS



**Tortilla de bacalao "Especialidad de la casa"** 13,50 €  
Cod omelette  
Contiene huevo y pescado/Contains egg and fish  
*½ RACIÓN 8,50€ - ½ SERVING €8,50*



**Huevos rotos con patatas y jamón ibérico** 15,00€  
Broken eggs with potatoes and Iberian ham  
Contiene huevo/Contains egg



## ENSALADAS / SALADS

### Ensalada de marisco

15,70€

#### Seafood Salad

1/2 RACIÓN 9,50€ - 1/2 SERVING €9,50

(Mézcum de Lechugas, Tomates cherry, palitos de cangrejo, gulas, gambas, pcatostes, y nuestra salsa rosa) (Endivia, salmon, avocado, hearts of palm, baby eels, mixed lettuce and cherry tomato)

Contiene gluten, pescado, sulfitos, molusco, crustáceo, pescado, lácteos / Contains gluten, fish, sulfites, mollusk, crustacean, fish, dairy

### Ensalada de perdiz escabechada

14,50€

#### Pickled partridge salad

1/2 RACIÓN 9,00€ - 1/2 SERVING €9,00

(Mézcum de Lechugas, perdiz escabechada, tomates cherry, bolitas de queso de cabra, aceitunas negras, cebolla caramelizada, y vinagreta de anchoas) (Mixed lettuce, cherry tomato, goat cheese balls, black olives, caramelized onion, pickled partridge and anchovy vinaigrette)

Contiene lácteos, pescado, frutos secos y sulfitos / Contains dairy, fish, nuts and sulfites

### Ensalada templada de queso de cabra

15,00€

#### Warm goat cheese salad

1/2 RACIÓN 9,00€ - 1/2 SERVING €9,00

(Mézcum de Lechugas, queso de cabra, setas, nueces y pasas) (Assorted lettuce, goat cheese, mushrooms, walnuts and raisins)

Contiene lácteos y frutos secos / Contains dairy and nuts

### Ensalada de la casa "completa"

13,50€

#### House salad "complete"

1/2 RACIÓN 8,50€ - 1/2 SERVING €8,50

(Mézcum de Lechugas, tomate, aceitunas, espárragos, huevo, cebolla y bonito) (Lettuce, tomato, olives, asparagus, egg, onion and tuna)

Contiene huevo y pescado / Contains egg and fish

### Cogollos de Tudela con anchoas y salmón

14,50€

#### Tudela hearts with anchovies, salmon

1/2 RACIÓN 9,00€ - 1/2 SERVING €9,00

Contiene pescado y sulfitos / Contains fish and sulfites

**CARNES/MEATS**

**Chuletón de vacuno mayor madurado 1kg aprox.** 49,50€

*Matured beef steak 1kg approx*

**Solomillo a la parrilla** 21,00€

*Premium beef sirloin on the grill*

**Solomillo a la parrilla con salsa roquefort o pimienta** 22,00€

*Premium beef sirloin on the grill with roquefort or pepper sauce*

Contiene lácteos y sulfitos/Contains dairy and sulfites

**Solomillo al ajo dorado** 22,50€

*Premium beef sirloin with golden garlic*

Contiene huevo, lácteos y sulfitos/Contains egg, dairy and sulfites

**Solomillo con foie flambeado** 26,00€

*Beef sirloin with fresh flambéed Foie*

Contiene sulfitos/Contains sulfites

**Entrecot madurado a la brasa** 21,00€

*Grilled ox entrecote*

**Steak tartar de solomillo PREMIUM (200gr)** 21,00€

*Cebolla tierna pepinillo alcaparra perrins, mostaza, tabasco, sal pimienta, anchoas y yema de huevo*

**PREMIUM sirloin steak tartare**

*Tender onion, pickle, caper perrins, mustard, tabasco, salt, pepper, anchovies and egg wash*

Contiene lácteos, mostaza y sulfitos/Contains dairy, mustard and sulfites

**Escalope de solomillo premium** 15,00€

*Breaded beef tenderloin*

Contiene huevo, gluten, mostaza y sulfitos/Contains egg, dairy and sulfites

**Chuletas de cordero a la brasa** 18,00€

*Grilled lamb chops*

**Chuletas de cordero a la brasa PALO PREMIUM** 24,00€

*Grilled lamb chops stick PREMIUM*

**Hamburguesa 100% carne de vaca madurada** 15,50€

*100% matured beef burger*

*(Pan brioche, queso cheddar, bacon crunchy, cebolla morada y nuestra salsa de Foie)/(Brioche bread, cheddar cheese, crunchy bacon, red onion and our Foie sauce)*

Contiene lácteos, gluten, mostaza, soja, sulfitos, apio/Contains dairy, gluten, mustard, soy, sulfites, celery.

**ASADOS/ ROASTED**

**Cochinillo de Segovia al horno** 26,00€

*Baked Segovia suckling pig*

Contiene sulfitos/ Contains sulfites

**Paletilla de cordero lechal** 23,00€

*Suckling lamb shoulder*

Contiene sulfitos/ Contains sulfites

**Pierna de cordero** 21,00€

*Suckling lamb leg*

Contiene sulfitos/ Contains sulfites

**Estofado de rabo de toro** 16,50€

*Oxtail stew*

Contiene lácteos, huevo, gluten, sulfitos, mostaza y soja/Contains dairy, egg, gluten, sulfites, mustard and soy

**Costillar a la barbacoa cocinado a baja temperatura** 17,00€


*Iberian ribs with BBQ sauce cooked at low temperature*

Contiene sulfitos/ Contains sulfites

## PESCADOS/ FISH



**Cogote de merluza a la parrilla** 17,50 €  
**Grilled nape of hake**  
*(Consultar disponibilidad / Check availability)*  
Contiene pescado/Contains fish



**Merluza a la sidra** 18,50€  
**Hake in cider**  
Contiene gluten, molusco, pescado y crustáceos/Contains gluten, mollusk, fish and crustaceans

**Lubina a la parrilla** 16,50€  
**Grilled sea bass**  
Contiene pescado/Contains fish

**Bacalao frito** 17,50€  
**Fried cod**  
Contiene pescado, gluten y huevo/Contains fish, gluten and egg




**Lomo de bacalao al Pil-Pil** 20,50€  
**Cod loin with Pil-Pil**  
Contiene pescado/Contains fish

**Merluza a la parrilla** 18,00€  
**Grilled hake**  
Contiene pescado/Contains fish




**Rodaballo a la parrilla** 26,00€  
**Grilled turbot**  
Contiene pescado/Contains fish

## SOPAS Y ARROCES/SOUPS AND RICE




**Sopa castellana** 7,50€  
**Spanish soup**  
Contiene lácteos, gluten y huevo/Contains dairy, gluten and egg

**Sopa de cocido** 8,50€  
**Cooked soup**  
Contiene gluten y huevo/Contains gluten and egg




**Sopa de pescado** 8,80€  
**Fish soup**  
Contiene huevo, molusco, pescado, crustáceos, gluten/Contains egg, gluten, mollusk, fish, crustaceans and gluten



**Consomé al gusto** 6,50€  
**chicken soup**  
Contiene gluten y sulfitos/Contains gluten and sulfites

**Alubias pochas a la navarra** 9,50€  
**Navarre white beans**



**Arroz con bogavante** 17,00€  
**Rice with lobster**  
*(Se servirán mínimo dos raciones. Precio por ración. Solicitar con 24h de antelación)*  
*(Minimum two servings will be served. Price per serving)*  
Contiene altramuces, molusco, pescado, crustáceos, frutos secos/Contains lupine, gluten, mollusk, fish, crustaceans and nuts

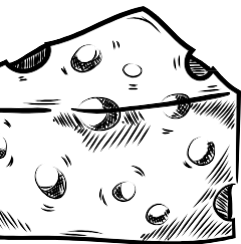


## MENÚ SIDRERÍA



### ENTRANTES/STARTERS

- Txistorras de Irura a la sidra**  
*Txistorra skillet with cider*
- Cogollos de Tudela con anchoas y salmón**  
*Tudela lettuce hearts with anchovies and salmon*
- Tortilla de bacalao**  
*Cod omelette*
- Surtido Ibéricos de guijuelo y Queso curado al romero**  
*Iberian Iberian assortment from Guijuelo and rosemary golden-cured cheese*



### SEGUNDO PLATO/MAIN PLATE

*A elegir entre/ Choose between*

- Chuletón de vacuno mayor madurado 1kg (1kg para cada dos menús)**  
*Matured beef steak 1kg (1kg for every 2 menu)*
- Steak tartar solomillo PREMIUM**  
*Premium beef sirloin Steak Tartar*
- Paletilla de cordero**  
*Lamb shoulder*
- Solomillo a la parrilla**  
*Grilled sirloin*
- Bacalao al pil-pil**  
*Pil-pil cod*
- Merluza a la sidra**  
*Hake loin in cider*



### POSTRE/DESSERT

- Elegir entre: Torrija casera o surtido de postres de la casa**  
*(Fruta variada, helado y un variado de nuestras mejores tartas caseras)*
- Choose between: French toast or house dessert assortment**  
*(Assorted fruit, ice cream and one Assorted of our best homemade cakes)*



### BEBIDAS/CELLAR

- Rufino Briosio D.O. Rioja crianza o vino blanco, o cerveza o refresco o zumo o botella de agua**
- Sidra (sírvasse usted mismo la que desee)**
- Café o Infusión**

**1 CERVEZA O REFRESCO POR MENÚ O 1 BOTELLA DE VINO CADA 2 MENÚS/1 BEER OR SODA PER MENU OR 1 BOTTLE OF WINE FOR EACH 2 MENU**

**Precio por comensal. Se servirán mínimo 2 menús/Price per person. At least 2 menus will be served**




**PRECIO: 45,00 € IVA INCLUIDO**



## MENU 7 DE JULIO

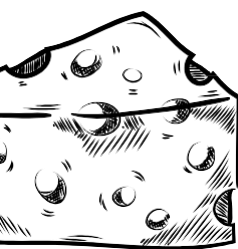
### ENTRANTES/STARTERS




Carpaccio de solomillo  
Carpaccio of beef fillet  
Ensalada de perdiz escabechada  
Pickled partridge salad  
Pimientos rellenos de carne madurada  
Peppers stuffed with beef  
Surtido Ibéricos de guijuelo  
Iberian assortment from Guijuelo

### SEGUNDO PLATO/MAIN PLATE


*A elegir entre/ Choose between*




Pierna de cordero  
Leg of suckling lamb  
Chuletas de cordero a la brasa  
Grilled lamb chops  
Lubina a la parrilla  
Grilled nape of hake  
Cogote de merluza Consultar disponibilidad/Check availability  
Grilled sea bass



### POSTRE/DESSERT



Elegir entre: Tarta de Oreo o surtido de postres de la casa  
(Fruta variada, helado y un variado de nuestras mejores tartas caseras)  
Choose between: Oreo cake or house dessert assortment  
(Assorted fruit, ice cream and one Assorted of our best homemade cakes)



### BEBIDAS/CELLAR

Rufino Briosó D.O. Rioja Joven o vino blanco o cerveza o refresco o zumo o botella de agua  
Sidra (*sírvase usted mismo la que desee*)  
Café o Infusión

1 CERVEZA O REFRESCO POR MENÚ O 1 BOTELLA DE VINO CADA 2 MENÚS/1 BEER OR SODA PER MENU OR 1 BOTTLE OF WINE FOR EACH 2 MENU

Precio por comensal. Se servirán mínimo 2 menús/Price per person. At least 2 menus will be served

PRECIO: 40,00 € IVA INCLUIDO





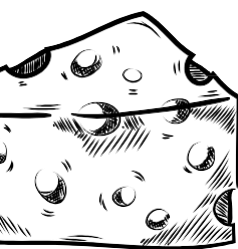
## MENÚ CASTELLANO

### ENTRANTES/STARTERS



Queso brie frito con confitura casera  
Fried brie cheese with homemade jam  
Pimientos del piquillo rellenos de carne de vacuno  
Piquillo peppers stuffed with beef  
Croquetas de jamón ibérico  
Iberian ham croquettes

### SEGUNDO PLATO/MAIN PLATE



Estofado de rabo de toro  
Oxtail Stew  
Costillar ibérico a la barbacoa  
BBQ Iberian ribs  
Hamburguesa especial 100% carne de vaca madurada  
Special burger 100% matured  
Bacalao frito al ajo perejil  
Fried cod with garlic parsley



### POSTRE/DESSERT

Elegir entre: Tarta de zanahoria o surtido de postres de la casa  
(Fruta variada, helado y un variado de nuestras mejores tartas caseras)  
Choose between: Carrot cake or house dessert assortment  
(Assorted fruit, ice cream and one Assorted of our best homemade cakes)



### BEBIDAS/CELLAR

Rufino Briosó D.O. Rioja Joven o vino blanco o cerveza o refresco o zumo o botella de agua  
Sidra (sírvasse usted mismo la que desee)  
Café o Infusión

1 CERVEZA O REFRESCO POR MENÚ O 1 BOTELLA DE VINO CADA 2 MENÚS/1 BEER OR SODA PER MENU OR 1 BOTTLE OF WINE FOR EACH 2 MENU

Precio por comensal. Se servirán mínimo 2 menús/Price per person. At least 2 menus will be served

**PRECIO: 35,00 € IVA INCLUIDO**

## MENÚ INFANTIL

### HAMBURGUESA

Hamburguesa de la casa con patatas fritas

House burger with french fries

Contiene gluten, sésamo, soja, lácteos, mostaza, huevo, frutos de cáscara/ Contains gluten, sesame, soy, dairy, mustard, egg, nuts.

### ARROZ CON TOMATE

Arroz con tomate, salchicha y huevo frito

White rice with tomato, sausage and fried egg

Contiene huevo, soja/ Contains egg, soy

### CROQUETAS

Croquetas de jamón con patatas fritas (4 UDS)

Ham croquettes with fries

Contiene gluten, huevo, lácteos /Contains gluten, egg, dairy.

### PASTA

Macarrones boloñesa

Macaroni Bolognese

Contiene gluten, lácteos, soja/ Contains gluten, dairy, soy.

### SOPA

Sopa de cocido con fideos

Cooked soup with noodles

Contiene gluten, soja/ Contains gluten, soy

### NUGGETS

Nuggets de pollo con patatas fritas

Chicken Nuggets with fries

Contiene gluten/ Contains gluten

**PLATO PRINCIPAL + BEBIDA + POSTRE INFANTIL O FRUTA DE TEMPORADA**

**MAIN DISH + DRINK + DESSERT + KID DESSERT OR SEASONAL FRUIT**

**14,90€ IVA incluido**

## POSTRES



**Surtido de tartas, frutas y helado**  
Varied assortment of cakes, fruits and ice cream  
Contiene gluten, huevo, lácteos/Contains gluten, eggs and dairy

6,00€



**Surtido de frutas naturales**  
Assortment of natural fruits

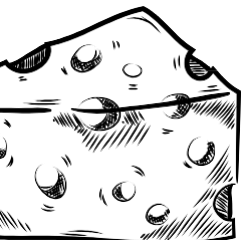
5,50€

**Tarta de queso brutal con toffee salado**  
Cheesecake with salad toffe  
Contiene gluten, huevo, lácteos y nueces/Contains gluten, eggs, dairy and nuts

6,00€

**Tiramisú de mango**  
Mango tiramisú  
Contiene gluten, huevo, lácteos/Contains gluten, eggs and dairy

6,20€



**Torrija con helado**  
French toast with ice cream  
Contiene gluten, huevo y lácteos/Contains gluten, eggs and dairy

5,50€



**Natilla casera con galleta “la de toda la vida”**  
Homemade custard with cookie  
Contiene lácteos y gluten/Contains dairy and gluten

4,80€

**Leche frita con arrope**  
Fried milk with syrup  
Contiene lácteos/Contains dairy

5,50€



**Carrot Cake con frosting de queso**  
Carrot Cake with cheese frosting  
Contiene lácteos/Contains dairy

5,50€

**Muerte por Nutella y Oreo**  
Nutella and oreo in a jar  
Contiene frutos secos/Contains nuts

6,20€

**Coulant de chocolate “Gluten free”**  
Chocolate coulant  
Contiene huevo y lácteos/Contains eggs and dairy

5,70€



**Brownie de chocolate negro con helado de vainilla**  
Dark chocolate brownie with vanilla ice cream  
Contiene gluten, huevo, lácteos/Contains gluten, eggs and dairy

6,20€

**Piña natural**  
Pineapple

5,20€

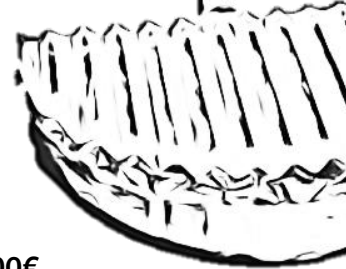
**Sorbete de limón**  
Lemon sorbet

4,85€



**Copa de helado**  
Ice cream  
Contiene gluten y lácteos/Contains gluten and dairy

5,05€





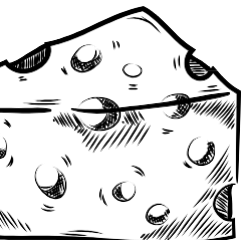
## RIOJAS RESERVAS

200 Monges	65,00€
Azabache Reserva Selección	20,40€
Marqués de Riscal	34,00€
Marqués de Murrieta	33,50€
Marqués de Cáceres Gran Reserva	32,50€
Viña Ardanza	40,00€



## RIOJAS

Rufino Brioso (joven)	14,00€
Rufino Brioso (copa)	2,50€
Ramón Bilbao	19,00€
Azabache Garnacha	20,80€
Azabache ½	10,80€
Luis Cañas	18,00€
Viña Pomal	19,50€
Cune	18,00€
Familia Brioso (crianza)	16,00€
Excellens "Marqués de Cáceres"	19,80€
Azpilicueta	19,00€
Muga	32,00€



## RIBERA DEL DUERO

Protos Roble	18,50€
Protos Crianza	28,00€
Emilio Moro	32,50€
Pesquera	30,50€
Pago de los Capellanes	39,50€
Matarromera	33,50€
San Gabriel Roble	18,50€
San Gabriel Crianza	22,30€
Pago de Carraovejas	51,00€
Carmelo Rodero	34,00€
Arzuaga Crianza	31,00€
Traslascuestas Roble	16,50€
Arrocal	18,50€
Legaris Roble	18,80€
Valduero	29,00€
Alión	102,00€



## OTRAS DENOMINACIONES

Pétalos del Bierzo (D.O. Bierzo)	24,00€
Cojón de Gato (D.O Somontano)	18,00€
Prima "Crianza" (D.O Toro)	21,15€
Venta del Puerto N°12 (D.O. Valencia)	22,00€
Cepas Viejas Bobal (D.O. Valencia)	17,50€
Camins (D.O. Priorat)	26,00€




## VINOS ROSADOS

Chivite Gran Feudo(D.O. Navarra)	11,85€
Ramón Bilbao (D.O. Rioja)	18,00€
Perrito Piloto (D.O. Rioja)	13,20€
Lambrusco	10,75€
San Gabriel (D.O. Ribera del Duero)	17,50€



## VINOS BLANCO



Marqués de Riscal (D.O. Rueda)	19,50€
Martín Codax (D.O. Rias Baixas "Albariño")	20,50€
Bicos de Deus (D.O. Rias Baixas "Albariño")	17,50€
Tunante de Azabache (D.O. Rioja)	12,00€
Prado Alén Selección Treixadura & Godello (D.O. Ribeiro)	22,50€
Perroflauta (Verdejo)	13,50€

## CAVAS





Anna de Codorníu Brut Nature Vintage	22,00€
Codorniu 1551	16,00€
Benjamín Codorniu 1551	7,50€
Anna de Codorníu Blanc de Blancs	21,00€
Juvé & Camps	26,80€
Roger de Flor Brut Nature	12,75€
Pago de Tharsys Brut Nature	29,90€

## CHAMPÁN





Moët & Chandon	65,00€
Mumm Cordon Rouge	60,00€

## BEBIDAS



Agua	3,00€
Agua con gas	2,00€
Refresco	3,50€
Gaseosa	2,00€
Tónica	2,00€
Zumo	2,00€
Zumo natural	3,00€
Alhambra especial	4,50€
Caña Mahou 5 Estrellas	2,00€
Caña Mahou Maestra	2,20€
Doble Mahou 5 Estrellas	3,50€
Doble Mahou Maestra	3,80€
Tercio Mahou 5 Estrellas	3,50€
Tercio Mahou SIN - Tostada 0,0	3,50€
Heineken	4,00€

## CAFÉS



Café	1,90€
Carajillo	2,50€
Carajillo quemado	3,50€
Infusión	2,00€
Bombón	2,30€
Café Irlandés (café, whisky, azúcar moreno y nata)	5,50€
Café Escocés (café, helado de vainilla, azúcar y whisky)	5,50€
Café Belmonte (Café solo, leche condensada y brandy)	5,50€
Café Vienés (Café, nata líquida y azúcar moreno)	4,50€