



CARTA

MADRID, MANISES, MASSANASSA

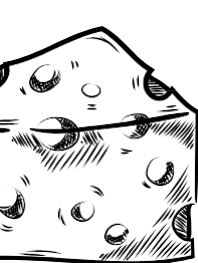
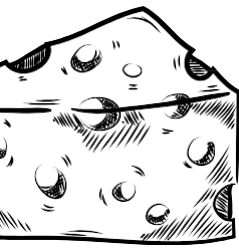
NUESTRA HISTORIA

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

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

Jamón de bellota

Iberian ham from Guijuelo

½ RACIÓN 17,00€ - ½ SERVING €17,00

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

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

Queso curado de oveja al romero

Rosemary golden-cured sheep cheese

Contiene leche/ Contains milk

Espárragos «Cojonudos» (4 uds.)

Navarre white asparagus "Cojonudos"

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

Anchoas de Cantabria (10 uds.)

Anchovie from Cantabria

Carpaccio de solomillo con parmesano rallado

Carpaccio of beef fillet with parmesan cheese

Contiene lácteos/Contanis dairy

20,50€

19,50€

26,00€

25,00€

18,00€

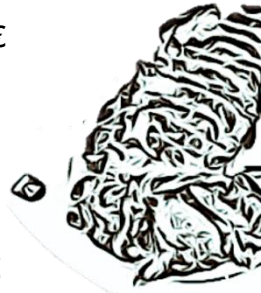
14,50€

18,00€

21,00€

15,00€

17,00€





ENTRANTES CALIENTES/HOT STARTERS



Parrillada de verduras
Grilled vegetables

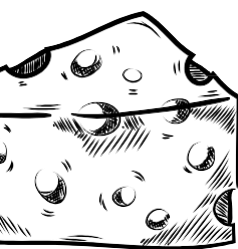
16,00€

Mollejas de cordero con setas y ajos
Lamb sweetbreads with mushrooms and garlic
Contiene gluten/Contains gluten

17,50€

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

10,00€



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

2,50€

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

3,50€



Foie Flambeado acompañado de tostas de pasas
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

32,00€



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

24,00€

Cazuela de Gambones al ajillo
Garlic shrimp in casserole
Contiene sulfitos y crustáceos/Contains sulfites and crustaceans

16,00€



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

14,00€

HUEVOS Y TORTILLAS



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

13,50 €



Huevos rotos con patatas y jamón ibérico
Broken eggs with potatoes and Iberian ham
Contiene huevo/Contains egg

15,00€



ENSALADAS / SALADS



Ensalada de marisco

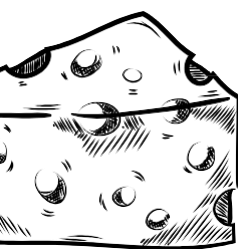
15,70€

Seafood Salad

1/2 RACIÓN 9,50€ - 1/2 SERVING €9,50

(Mézlum 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

(Mézlum 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

(Mézlum 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

(Mézlum 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.
Matured beef steak 1kg approx

49,50€



Solomillo a la parrilla
Premium beef sirloin on the grill

21,00€

Solomillo a la parrilla con salsa roquefort o pimienta
Premium beef sirloin on the grill with roquefort or pepper sauce
Contiene lácteos y sulfitos/Contains dairy and sulfites

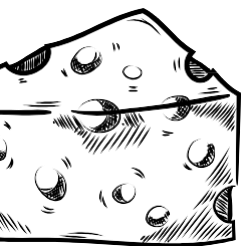
22,00€

Solomillo al ajo dorado
Premium beef sirloin with golden garlic
Contiene huevo, lácteos y sulfitos/Contains egg, dairy and sulfites

22,50€

Solomillo con foie flambeado
Beef sirloin with fresh flambéed Foie
Contiene sulfitos/Contains sulfites

26,00€



Entrecot madurado a la brasa
Grilled ox entrecote

21,00€

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/Contains dairy, moustard and sulfites

21,00€



Escalope de solomillo premium
Breaded beef tenderloin
Contiene huevo, gluten, mostaza y sulfitos/Contains egg, dairy and sulfites

15,00€

Chuletas de cordero a la brasa
Grilled lamb chops

18,00€



Chuletas de cordero a la brasa PALO PREMIUM
Grilled lamb chops stick PREMIUM

24,00€



Hamburguesa 100% carne de vaca madurada
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.

15,50€



ASADOS/ ROASTED



Cochinillo de Segovia al horno
Baked Segovia suckling pig
Contiene sulfitos/ Contains sulfites

26,00€

Paletilla de cordero lechal
Suckling lamb shoulder
Contiene sulfitos/ Contains sulfites

23,00€

Pierna de cordero
Suckling lamb leg
Contiene sulfitos/ Contains sulfites

21,00€

Estofado de rabo de toro
Oxtail stew

16,50€

Costillar a la barbacoa cocinado a baja temperatura
Iberian ribs with BBQ sauce cooked at low temperature
Contiene sulfitos/ Contains sulfites

17,00€



PESCADOS/ FISH

Cogote de merluza a la parrilla

Grilled nape of hake

(Consultar disponibilidad/Check availability)

Contiene pescado/Contains fish

17,50 €

Merluza a la sidra

Hake in cider

Contiene gluten, molusco, pescado y crustáceos/Contains gluten, mollusk, fish and crustaceans

18,50€

Lubina a la parrilla

Grilled sea bass

Contiene pescado/Contains fish

16,50€

Bacalao frito

Fried cod

Contiene pescado, gluten y huevo/Contains fish, gluten and egg

17,50€

Lomo de bacalao al Pil-Pil

Cod loin with Pil-Pil

Contiene pescado/Contains fish

20,50€

Merluza a la parrilla

Grilled hake

Contiene pescado/Contains fish

18,00€

Rodaballo a la parrilla

Grilled turbot

Contiene pescado/Contains fish

26,00€

SOPAS Y ARROCES/SOUPS AND RICE

Sopa castellana

Spanish soup

Contiene lácteos, gluten y huevo/Contains dairy, gluten and egg

7,50€

Sopa de cocido

Cooked soup

Contiene gluten y huevo/Contains gluten and egg

8,50€

Sopa de pescado

Fish soup

Contiene huevo, molusco, pescado, crustáceos, gluten/Contains egg, gluten, mollusk, fish, crustaceans and gluten

8,80€

Consomé al gusto

chicken soup

Contiene gluten y sulfitos/Contains gluten and sulfites

6,50€

Alubias pochas a la navarra

Navarre white beans

9,50€

Arroz con bogavante

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

17,00€



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

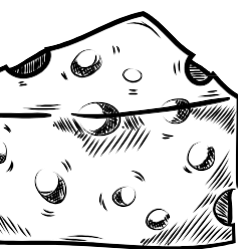
Cod omelette

Jamón Ibérico de Guijuelo y Queso curado al romero

Iberian Ham 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 Brios D.O. Rioja crianza o vino blanco, o cerveza o refresco o zumo o botella de agua

Sidra (sírvasen ustedes mismo la que deseen)

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

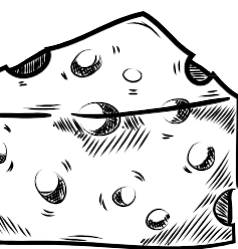
ENTRANTES/STARTERS



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
Secreto ibérico (Joselito) a la brasa
Grilled iberian secret (Joselito)
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 Briso D.O. Rioja Joven o vino blanco o cerveza o refresco o zumo o botella de agua
Sidra (sírvese 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

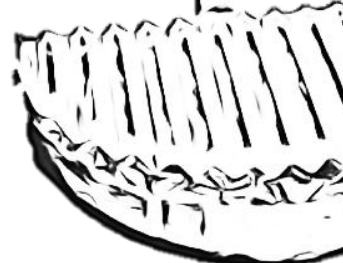
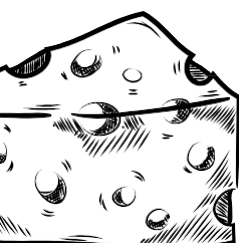
PRECIO: 40,00 € IVA INCLUIDO



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)

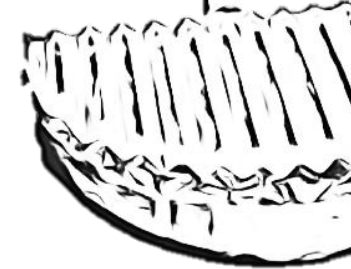
BEBIDAS/CELLAR

Rufino Briosio 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.

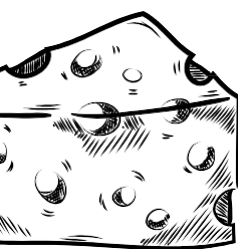


ARROZ CON TOMATE

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 mermelada

Cheesecake with jam

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 arropo

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

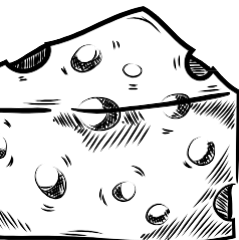
4,85€

Copa de helado

Ice cream

Contiene gluten y lácteos/Contains gluten and dairy

5,05€



RIOJAS RESERVAS

200 Monges
Azabache Reserva Selección
Marqués de Riscal
Marqués de Murrieta
Marqués de Cáceres Gran Reserva
Viña Ardanza

65,00€
21,00€
34,00€
34,00€
33,00€
40,00€



RIOJAS

Coscojares
Rufino Brioso (joven)
Rufino Brioso (copa)
Ramón Bilbao
Azabache Garnacha
Azabache ½
Luis Cañas
Viña Pomal
Cune
Familia Brioso (crianza)
Excellens "Marqués de Cáceres"
Azpilicueta
Muga
Azpilicueta 375ml.

76,50€
14,00€
3,00€
20,50€
23,70€
10,80€
26,80€
22,00€
18,00€
16,00€
19,80€
20,50€
33,00€
12,00€



RIBERA DEL DUERO

Protos Roble
Protos Crianza
Emilio Moro
Pesquera
Pago de los Capellanes
Matarromera
San Gabriel Roble
San Gabriel Crianza
Pago de Carraovejas
Carmelo Roderio
Arzuaga Crianza
Traslascuestas Roble
Arrocal Roble
Legaris Roble
Valduero
Alión

18,50€
28,00€
36,50€
30,50€
42,00€
34,50€
18,50€
22,30€
52,00€
38,00€
34,00€
17,00€
22,00€
18,80€
35,50€
132,00€



OTRAS DENOMINACIONES

Pétalos del Bierzo (D.O. Bierzo)
Cojón de Gato (D.O Somontano)
Prima "Crianza" (D.O Toro)
Venta del Puerto Nº12 (D.O. Valencia)
Cepas Viejas Bobal (D.O. Valencia)
Camins (D.O. Priorat)

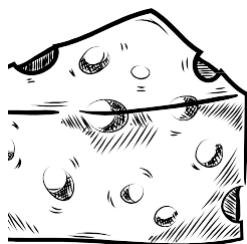
24,00€
18,00€
21,15€
24,00€
17,50€
26,00€

VINOS ROSADOS

Chivite Gran Feudo(D.O. Navarra)
Ramón Bilbao (D.O. Rioja)
Perrito Piloto (D.O. Rioja)
Lambrusco
San Gabriel (D.O. Ribera del Duero)

11,85€
18,00€
13,20€
10,75€
17,50€





VINOS BLANCO

Marqués de Riscal (D.O. Rueda)	22,00€
Martín Codax (D.O. Rias Baixas "Albariño")	23,00€
Bicos de Lua (D.O. Rias Baixas "Albariño")	23,50€
Dilema (Verdejo)	14,50€
Prado Alén Selección Treixadura & Godello (D.O. Ribeiro)	22,50€
Perroflauta (Verdejo)	15,50€

CAVAS

Anna de Codorníu Brut Nature Vintage	22,00€
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€
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	5,50€
(café, whisky, azúcar moreno y nata)	
Café Escocés	5,50€
(café, helado de vainilla, azúcar y whisky)	
Café Belmonte	5,50€
(Café solo, leche condensada y brandy)	
Café Vienés	4,50€
(Café, nata líquida y azúcar moreno)	

