



Nuestra carta en
español

Gilda MM 3.50

Anchoas 0,0 en Salazón 16

Boquerones en vinagre 9

Sardina Ahumada sobre Pan Brioche 8

Matrimonio de Anchoas y Boquerón 9



La Ensaladilla MM 16

Servida con cebolla
encurtida, pepinillo
y pan carasatu

Maridaje recomendado



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

Muy Bravas 12.50

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

Consulte por nuestro plato de cuchara del día

Maridaje recomendado



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



6

Entradas

Tosta MM 14.50

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

Sándwich de cecina 16

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 13

Creemosísimas y con sabor ibérico

Croquetas de Espinaca 13

Muy crujientes, con queso de cabra y espinacas



Trio de Frituras 14

Buñuelo de morcilla, croqueta de jamón, croqueta de espinaca

Maridaje recomendado



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

Sándwich Tintín 14.50

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 28

Servida con puré de apionabo y verduras de temporada en aove

Pulpo Crujiente 28

Sobre cremoso de boniato con salsa de pimientos del piquillo

Pluma de Cerdo Ibérico 25

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

Solomillo de Ternera 28

Servido con puré de patata cremoso y verduras de temporada

Carrillera de Cerdo 22

Acompañado con parmentier de patata



Albóndigas MM 16

Nuestra receta clásica de la casa servida con dados de patata frita en AOVE

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 10

Cremoso acompañado con crema de armagnac

Pera al Vino Tinto 10

Sobre crema de armagnac con streusel de jengibre y pistacho

Tarta de Queso 10

La receta de la casa, con estofado de frutos rojos

6



Torrija Madri Madre 11

Receta de la casa,
infusionada y caramelizada

Maridaje recomendado



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

Cocotte de Chocolate 11

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 16

White anchovies in vinegar 9

Smoked sardine on Brioche Bread 8

Mix of Anchovies and White Anchovies 9



**MM's
Salad** 16

Accompanied by pickled
onion, pickles and carasatu
bread

Recommended pairing



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

Muy Bravas

12.50

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 16

Inquire about
our daily dish

Recommended pairing



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



6

Starters

MM's Toast 14.50

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

Beef Jerky Sandwich 16

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

Tempura MM Fritters 13

With black pudding and green chilli foam

Iberian Croquettes 13

with Iberian ham, so very creamy

Spinach Croquettes 13

With goat cheese and spinach, so very crispy



Trio of Fried Foods 14

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 14.50

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 28

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

Crispy Octopus 28

On creamy sweet potato and piquillo pepper sauce

Iberian Pork Feather 25

Accompanied by padrón peppers and escarole salad with blue cheese vinaigrette

Beef Sirloin 28

Aged and roasted, with creamy mashed potatoes and seasonal vegetables

Pork Cheek 22

With potato parmentier



Meatballs

MM 16

Our classic house recipe accompanied by french fries in olive oil

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 10

Creamy accompanied with armagnac cream

Pears in Red Wine 10

On Armagnac cream with ginger and pistachio streusel

Cheesecake 10

House recipe, with red fruit stew

6



Torrija Madri Madre 11

House recipe, infused and
caramelized

Recommended pairing



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

Cocotte de Chocolate 11

With hazelnut
ice cream

Recommended pairing



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

Madri Madre

Desserts