



CARTA

P 54 
EST 2021

C/ PADILLA 54, MADRID

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 689245677

www.padilla54restaurante.es

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico acompañado de pan tostado y tomate	19€
Brandada de bacalao gratinada	12,50€
Sardina ahumada con salmorejo cordobés	3€ / u
Croquetas caseras (jamón o boletus)	10€
Torreznos de Soria	11€
Almitas de torrezno de Soria	11€
Alitas de Pollo del Corral con Salsa Teriyaki	9'80€
Alcachofa en Flor Confitada a la plancha con sal Maldón (Temporada)	3'5€/u
Huevos Camperos Rotos (jamón ibérico, queso idiazábal o boletus)	12€



C/ PADILLA 54, MADRID

DE CUCHARA

Pochas Guisadas con Codorniz	13'50€
Crema de Boletus con Almita de Torrezno	9€
Salmorejo Cordobés con virutas de jamón ibérico y huevo duro	7'50€
Lasaña casera a la boloñesa	11€

ENSALADAS

Burrata con tartar de tomate al pesto y sal Maldón	14€
Tomate rosa con ventresca de atún en AOVE	14,50€
Pimientos asados al carbón con bacalao ahumado	14€
Tomate de temporada con bonito en escabeche casero...	15,50€
Ensalada verde con rulo de cabra y nueces	15,50€
Ensalada Mixta	9'50€



C/ PADILLA 54, MADRID

CARNES

Chuletón para 2 de vaca extra 50€

(Maduración min. 45 Días)

Entrecot de vaca rubia a la parrilla con patatas 20'50€

(Maduración min. 45 Días)

Solomillo de vaca extra a la brasa 21€

(Con patatas y pimientos del piquillo)

Steak-Tartar 19€

(Picado a cuchillo y preparado al momento a su gusto)

Chuletillas de cordero de lechal 22'50€

(A la brasa con patatas)

Canelón de pato y pera confitada 16'50€

(Con salteado de verduras con toque oriental)

Brocheta de lomo de ciervo 18€

(Marinado al cava con salsa de frutos rojos, cebolla caramelizada y compota de manzana)

Callos a la madrileña 14€

(Con morro y pata)

Hamburguesa de vaca vieja 13€

a) Lechuga, tomate, mostaza antigua, queso de

cabra y cebolla caramelizada.

b) Almita de torrezno, huevo, cebolla frita y queso

edam fundido.

PESCADOS

Sapito "Rape" de tripa negra 44'50€
(A la Parrilla con Salsa Bilbaína) (2px)

Lomo de salmón a la brasa 14'50€
(Con Salteado de Verduras)

Rodaja de bonito del norte en escabeche 14'50€
(Receta de la Abuela)

Lomo de bacalao al Pil-Pil 18€
(Como Siempre)

Taco de Bacalao Gratinado 18€
(Con Ali-Oli de ajo negro y compota de manzana)

Chipirones a la Plancha 16'50€
(Con Ajili-Moje de cerveza y salteado de verduras)

Pulpo a la Brasa 19'50€
(Con aceite de pimentón)

¡CONSULTAR PESCADO DEL DÍA!

POSTRES

Pastel de chocolate fundido con helado de vainilla	6€
Hojaldre fino de manzana (Preparado al momento)	6€
Torrija de brioche (Recién frita)	6€
Tarta de queso (LA VIÑA)	6€
Tocinito de cielo acompañado de helado de queso	6€
Arroz con leche con costra de caramelo	5'80€
Cookie caliente con helado de vainilla	5'80€
Fruta del tiempo	4'50€
Helados Variados	5'50€



CARTA DE VINOS

P 54 
EST 2021

C/ PADILLA 54, MADRID

WWW.PADILLA54.ES

VINOS TINTOS

D.O.RIOJA

Pura Cepa de Sarmientos (tempranillo)	15€
Azpilicuenta (tempranillo, mazuelo y graciano).....	17,50€
Dinastía de Vivanco (tempranillo)	18€
Beronia edición limitada (tempranillo)	18€
Martínez Lacuesta (tempranillo, mazuelo y graciano)	19,50€
Viña Real (reserva)	26€
Muga crianza (tempranillo mazuelo y graciano).....	27€

D.O.RIBERA DEL DUERO

Catania (crianza)	17€
Alto de los Zorros (roble).....	17€
Montecastrillo (roble).....	19€
Alto de los Zorros (crianza)	20€
Protos (crianza)	24€
Condado de Haza	24€
Emilio Moro	31€
Matarromera	34€

C/PADILLA
Nº 54
MADRID

P54
EST 2021

RESTAURANTE
BAR
PARRILLA

MENCIA

L'aphrodisiaque 16,50€

Cuatro pasos 17,50€

Fraga do Corvo 21,50€

D.O. MADRID

Las Retamas de El Regajal 18,50€

D.O. TORO

Matsu (tinto de Toro) 17€

D.O. CALATAYUD

Honoro Vera 16€

D.O CAMPO DE BORJA

Borsao (garnacha) 14,50€

Tres Picos (garnacha) 23€



C/PADILLA

Nº 54

MADRID

P54
EST 2021

RESTAURANTE

BAR

PARRILLA

VINOS BLANCOS

ALBARIÑO

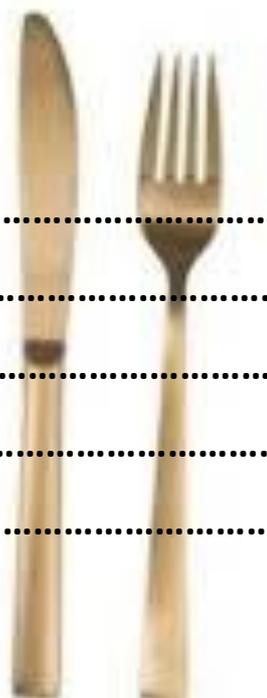
Pazo de Castrelo	15€
Torre la Mareira	15€
12 Feligreses	16,50€
Paco y Lola	19€
Martín de Codax	21,50€

VERDEJO

Boada	14,50€
Impresiones	16€
Beronia	16,50€
Palomo Cojo	17€
José Pariente	21,50€

GODELLO

Valdesalas	16€
Tilenius	18,50€



C/PADILLA
Nº 54
MADRID

P54
EST 2021

RESTAURANTE
BAR
PARRILLA

CHARDONNAY

Emergente 15€

Calendas..... 16€

ROSADO

Ramón Bilbao 15€

CAVA

Osso Gold (Brut Nature) 17€

Dominio de la Vega (Brut Reserva) 20€



C/PADILLA
Nº 54
MADRID

P54
EST 2021

RESTAURANTE
BAR
PARRILLA