

CABRÓN

ENTRANTES

GUACAMOLE CABRÓN

MANGO Y TOQUE AHUMADO, CON TOTOPOS
+ TORREZNOS 

AGUACHILE DE LANGOSTINOS

VERDE O NEGRO
PEPINO, CEBOLLA MORADA Y AGUACATE 

CEVICHE DE MERCADO

PESCA DEL DIA, MARINADO CITRICO Y TOTOPOS  

COLIFLORES BITES ESTILO ENSENADA

REBOZADO CRUJIENTE, MAYO CHIPOTLE Y LOMBARDA
ENCURTIDA 

TOSTADAS DE PULPO [3 UNIDADES]

TORTILLA DE MAÍZ CRUJIENTE, FRIJOLES, PICO DE GALLO
Y SALSA MACHA  

PATATONA CABRONA

CARNE DE CERDO, BACON Y SALSA BECHAMEL TRUFADA  

CAZUELA DE QUESO FUNDIDO

CON TORTILLAS DE TRIGO  
+ CHISTORRA

PICO DE GALLO XXL

ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA, CEBOLLA, CILANTRO
Y ALIÑO CITRICO

PUERRO A LA PARRILLA

SALSA DE PIPIAN VERDE, ACEITE DE CHILE GUAJILLO Y
CRUJIENTE DE PUERRO  

TACOS [3 UNIDADES]

PANCETA GLASEADA

GUACAMOLE, ZANAHORIA ENCURTIDA Y SÉSAMO  

CARNITAS DE CERDO

CHUTNEY DE LIMÓN Y POLVO DE CHICHARRON 

BARBACOA DE CARRILLERA

CEBOLLA Y CILANTRO, SERVIDO CON SU CONSOME

SETAS AL PASTOR

PIÑA ASADA, SEMILLAS TOSTADAS Y KALE CRUJIENTE   

PESCADO EMPANIZADO

CRUJIENTE CON MAYO CÍTRICA Y LOMBARDA ENCURTIDA  

CABRÓN [2 UNIDADES] (3.º MEJOR TACO DE ESPAÑA 2025)

FILETE DE TERNERA A LA VUELTA Y VUELTA, CRUJIENTE DE
QUESO Y CEBOLLA SALTEADA EN TORTILLA DE TRIGO  



SIDES

PATATAS FRITAS 
ESQUITES CON MAYONES NEGRA  
JALAPEÑO MAC&CHEESE   
CAZUELA DE FRIJOLES MANEADOS  



DE LA PARRILLA



JARRETE CONFITADO [MIN 4 PERSONAS]

MAJADO DE CEBOLLA Y CILANTRO CON TORTILLAS
DE MAÍZ PARA TAQUEAR  

ARRACHERA PARIENTE

CEBOLLA SALTEADA Y CHILES TOREADOS   

CHULETÓN MADURITO [MIN 2 PERSONAS]

MANTEQUILLA COWBOY Y PATATAS FRITAS

HABANERO BABY BACK RIBS

COSTILLAR DE CERDO GLASEADO PICANTE 

POSTRES

TIRAMISÚ CASCAIDA

DE CAFÉ DE OLLA  

TARTA BANOFFEE

BASE DE GALLETA, PLATANOS CARAMELIZADOS,
CAJETA, NATA MONTADA Y CANELA EN POLVO  

CHEESECAKE DE CAJETA

SALSA DE CAJETA Y NUECES   

SORBETE DE TEQUILA Y LIMÓN

CON MANZANA VERDE Y CHILE EN POLVO



 
RECOMENDACIÓN PICANTE

APERITIVO DE TOTOPOS Y SALSAS  

PRECIO EN EUROS IVA INCLUIDO

TODOS NUESTROS PESCADOS CRUDOS HAN SIDO TRATADOS
SEGÚN LA LEGISLACION.

PARA NUESTROS CORTES A LA PARRILLA RECOMENDAMOS EL
TERMINO AL PUNTO O PUNTO+ PARA UN SABOR Y TEXTURA
EXCELENTES.

@CABRONMADRID | CABRONMADRID.COM