

CRAZY MAMA

CÓCTELES DE AUTOR 12€

FOXY LADY

Ron Santa Teresa 1976, flor de sauco, sour de yuzu, zumo de uva, hierba buena, bitter de pomelo.

Un capricho dulce pero rompedor, como un concierto en acústico.

LOVE STREET

Whisky Dewars 12, Drambuie, Southern Comfort, licor de jengibre, puré litchi, zumo de pomelo, espuma de cebada y yuzu.

Una experiencia en tres fases. Principio espumoso, nudo y desenlace romántico.

FRESH AND CHIC

Larios 12, Bols Triple Sec, pepino, pimiento dram, albahaca y zumo de pera.

Una joya botánica en la que perder los cinco sentidos.

TIJUANA

Tequila Patrón Reposado, licor de jengibre, chocolate blanco, infusión de yuzu y menta, albahaca y recuerdo de vainilla.

Una visita al sabor de México.

MARLEY VIBES

Pisco acholado, fermento de maíz malteado, puré de tamarindo, pimiento dram.

Viaje transoceánico rumbo al paraíso.

11€.....SUMMER LIGHTS (SIN ALCOHOL)

Zumo de manzana, mosto, esencia de menta, soda y lemon grass.

11€.....THAILAND (SIN ALCOHOL)

Pera, mango, manzana, soda y lima kaffir.

11€.....LA VIE EN ROSE (SIN ALCOHOL)

Pomelo, sour de limón y lima, agua de Jamaica, soda, espuma de cebada y yuzu.

CÓCTELES CLÁSICOS 11€

MOJITO MANZANILLA

Ron Brugal Extra Viejo (especiado), vino manzanilla, vainilla, menta, lima, soda de limón.

MADRID SOUL

Vino semidulce, Southern Comfort, puré litchi, mosto, zumo lima, espuma de cebada y yuzu.

MARGARITA

Tequila Sauza Gold, Bols Triple Sec, zumo de lima, miel.

RED SNAPPER

Ginebra Bombay Sapphire, zumo de tomate, salsa kimchee, zumo de lima, tabasco, salsa Worcestershire, sal de apio, pimienta negra.

SWEET ISLAND

Ron Brugal Añejo, vodka Vox, Larios 12, Sauza Gold, Bols Triple Sec y sour de yuzu.

ESPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose, Kahlúa, simple syrup, espresso, café solo.

CAIPIUVA

Cachaça, Pedro Ximénez, lima, lemon grass, hoja de lima kaffir y uva negra.

MIMOSA

Champán Mumm, zumo de naranja, sirope de mandarina y espuma de yuzu.

CRAZY MAMA

FRESCOS

Como escuchar una canción de los Beach Boys en una noche de verano

OSTRAS AMÉLIE EXPERIENCIA...
AL NATURAL Y CON MENTA Y MARACUYÁ

11,50€..... Una joya del mar, carnosa y con un sabor intenso

TATAKI DE SALMÓN NORUEGO MARINADO, CEREZAS,
ENCURTIDOS Y AGUACATE A LA PARRILLA

Salmón fresco con salsa de cítricos, cerezas frescas
16,50€..... y aguacate braseado del Mediterráneo

ENSALADA THAI DE LANGOSTINOS
CON PAPAYA VERDE

Fresca combinación de corte fino de hortalizas, tubércu-
los y papaya verde con langostinos rebozados y aliño de
14,50€..... Bloody Mary especiado

VIEIRAS DEL CANTÁBRICO "AL NATURAL" ALIÑADAS
CON KIMCHEE SOBRE LIMAS FRESCAS

Una confluencia de sabores cítricos, dulces
y suave toque picante16,50€

CAVIAR BAERI CON CRUJIENTE DE
CROISSANT Y BLINIS

Selección de Caviar Baeri con recuerdos a
avellana, almendra y notas salinas25,00€

PAN CHINO (2 UNIDADES) 2,00€

Jueves, viernes y sábados se aplicará un suplemento de 10€ por persona por el show de Crazy Mama para consumos inferiores a 50€/comensal.

CRAZY MAMA

HITS MUNDIALES

La selección de bocados del mundo que no faltan nunca en las interminables cenas de los Rolling Stones

BRAVAS COREANAS DE PATATA CAPRICHIO, WAKAME Y NORI

Patatas baby con abanico de picantes en contraste
15,50€..... con el alga wakame

TACOS DE COCHINITA PIBIL CON GUACAMANGO Y MAHONESA DE CHIPOTLE

Tortilla de maíz artesana con guiso tradicional
mexicano de carne ibérica, acompañado de
6,00/ud€..... guacamole refrescado con mango

NACHOS DE MAÍZ MORADO CON CHILE CON CARNE, GUACAMOLE Y PICO DE GALLO

Nachos morados con guiso de chile con carne,
15,50€..... guacamole, cheddar fundido y tartar de tomate

KEBAB DE POLLO TANDORI CON SWEET CHILI

Pan roti con carne de pollo aliñada y salsa
agridulce de sweet chili11,00€

GYOZAS DE GAMBAS AL ESTILO TOM YAM CON SHIITAKES

Empanadillas japonesas con setas frescas orientales
y caldo de especias thai13,50€

CHEESE BURGER DE CHURRASCO CON BRIOCHE ARTESANO

Hamburguesa de carne sabrosa, madurada y aliñada10,50€

CAUSA LIMEÑA CON ANGUILA AHUMADA Y AJÍ PERUANO

Plato típico peruano. Anguila ahumada sobre
un cremoso de patata y ají amarillo14,00€

CRAZY MAMA

EXPERIENCIAS

Como escuchar por primera vez Bohemian Rhapsody

CURRY THAI PANANG DE ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON YUCA CRUJIENTE Y BROTES

Salsa de curry con albóndigas de carne aliñadas,
15,00€..... brotes y cacahuets tostados

COL ASADA CON UMAMI DE CARNE, PERIFOLLO Y ACEDERA

Conjugación sencilla de col horneada, boloñesa
12,50€..... de corte japonés y especias chinas

SAM DE IBÉRICO CON SALSA LAQUEADA AL ESTILO THAI SOBRE HOJAS DE LECHUGA "TIPO TACO"

Carne de ibérico cocinada a 67º durante 17 horas servidos
con salsa de pato laqueado y ciruelas sobre lechuga tierna y
14,00€..... macerada en salsa de pato laqueado

COLIFLOR BRASEADA CON CREMOSO DE HIERBAS FRESCAS Y TOGARASHI

Coliflor braseada acompañada de salsa de hierbas
y curry sobre una crema de queso de oveja11,50€

STEAK TARTAR DE VACA MADURADA AL ESTILO YUNKE CON PAN DE GAMBA.

Corte al natural de carne de vaca madurada
30 días con chili yam tailandés, pera nashi y
hierbas frescas16,00€

CRAZY MAMA

TRACK FINAL

El súmmum del placer, como gritar en un concierto tu canción favorita

BIENMESABE DE LUBINA, MAHONESA DE TAMARINDO Y LIMA DESHIDRATADA

Lubina fresca adobada tipo bienmesabe con toques de
16,00€..... lima y acompañada de mahonesa de tamarindo

SALMÓN A LA BRASA MARINADO CON MISO, TIRABEQUES Y GERMINADOS

Salmón marcado a la brasa con suave miso y
salteado de vainas y semillas
19,50€..... con ligero toque de curry

MAGRET DE PATO AHUMADO A LOS 5 TÉS

Magret de pato ahumado a los 5 tés, puré de
brotes blancos y su propio jugo ligado con
setas enoki17,50€

LOMO DE VACA MADURADO Y FILETEADO CON SU JUGO ESPECIADO

Lomo sellado “al natural” fileteado sobre un cremoso de
ají, su jugo ligado con especias y trufa26,50€

*Todos nuestros pescados no cocinados
están previamente congelados durante 72h.*

CRAZY MAMA

CAPRICHO SO TABÚ

Como el beso de Madonna y Britney

MOCHIS JAPONESES... VERSIÓN CRAZY DE LA TARTA DE QUESO

8,50€..... Mochis de queso, crumble de galleta Lotus y
mermelada casera de arándanos y frambuesa

TARTA ROTA DE CHOCOLATE

7,00€..... Tarta cremosa de chocolate,
textura delicada
e intenso sabor

MANGO EN TEXTURAS CON FRAMBUESAS

Mousse de mango, sorbete y su
coulis con frambuesas al natural,
refrescante y natural7,50€

TARTA DE LIMÓN CON PASIÓN

Nuestra interpretación de la tarta de limón con
cítricos orientales y fruta de la pasión7,50€

CRAZY MAMA

CRAZY GROUP 55€/persona

A partir de 4 comensales

TATAKI DE SALMÓN NORUEGO
MARINADO, CEREZAS, ENCURTIDOS Y
AGUACATE A LA PARRILLA

VIEIRAS DEL CANTÁBRICO "AL NATURAL"
ALIÑADAS CON KIMCHEE SOBRE LIMAS FRESCAS

KEBAB DE POLLO TANDORI
CON SWEET CHILI

GYOZAS DE GAMBAS AL ESTILO TOM
YAM CON SHIITAKES

BIENMESABE DE LUBINA, MAHONESA DE
TAMARINDO Y LIMA DESHIDRATADA

LOMO DE VACA MADURADO Y FILETEADO CON
SU JUGO ESPECIADO

POSTRES

MOCHIS JAPONESES...
VERSIÓN CRAZY DE LA TARTA DE QUESO

TARTA ROTA DE CHOCOLATE

BEBIDAS

3 BEBIDAS INCLUIDAS
(REFRESCO, VINO, CERVEZA)

1 COPA O CÓCTEL

CRAZY MAMA

Botella Copa

18,50 € 3,30 €
38,00 €
63,00€

21,00€ 3,60€
39,00€
48,00€
120,00€
170,00€

19,50€ 3,50€
36,50€
29,80€
26,00€
22,50€
29,00€

VINOS TINTOS

D.O. Rioja
CVNE - Selección fincas
Contino Reserva
Viña Tondonia Reserva

D.O. Ribera del Duero
Pruno
Finca Villacreces
Pago de Carraovejas Crianza
Flor de Pingus
Valbuena 5º Año, de Vega Sicilia

Otras denominaciones
Las Retamas | D.O. Madrid
Mauro | D.O. Castilla y León
Lalama | D.O. Ribeira Sacra
Pétalos del Bierzo | D.O. Bierzo
Habla del Silencio | D.O. Extremadura
Château de la Terrière | D.O. Bourgogne (Francia)

VINOS BLANCOS

D.O. Rueda
Buenos Días by CVNE
Flor de Vetus
José Pariente Fermentado

D.O. Rías Baixas
Pato Mareado
Terras Gauda

D.O. Rioja
Izadi fermentado en barrica

D.O. Madrid
Monroy

D.O. Pyrenees (Francia)
La Cité Orientale

Copa Botella

3,00€ 18,00€
3,50€ 19,00€
25,00€

3,50€ 19,25€
24,00€

20,00€

3,00€ 18,00€

3,50€ 19,00€

CRAZY MAMA

Botella Copa

15,50 € 2,70 €

18,50€

18,00€ 3,00€
31,00€

42,00€

48,00€

51,00€

58,00€

55,00€

160,00€

VINOS ROSADOS

D.O. Madrid
Mosquita Muerta

D.O. Rioja
Larrosa Izadi

ESPUMOSOS

D.O. Cava
Roger Goulart Brut Reserva
Rimarts 40

D.O. Champagne
Mumm
Mumm Rose
Moët & Chandon
Moët & Chandon Rosé
Veuve Clicquot
Dom Pérignon

COPAS

Copas
Ballantines, JB, Brugal... 11,00€

Para más información pregunta a nuestro staff.

Copas Reserva
Havana 7, Black Label,
Beefeater 24... 12,00€

Para más información pregunta a nuestro staff.

Copas Premium
G´ Vine, Brockmans, The London Nº1,
Whisky Macallan, Marker´s Mark... 14,00€

Para más información pregunta a nuestro staff.

*Las copas con Red Bull tienen
un suplemento de 1€*