



PESTANA CR7
GRAN VIA MADRID
LIFESTYLE HOTELS
SPAIN

ROOFTOP MENU



ENTRANTES | APPETIZERS

Patatas trufadas con grana padano 9

Patatas juliana en doble cocción, crema tartufo y parmesano

Truffle fries, tartufata cream and Grana Padano

≡ Hummus de garbanzos 15

Hummus de garbanzos lechosos con pimentón de la Vera y perlas de AOVE, acompañado con pan de pita

Hummus with smoked paprika from La Vera, extra virgin olive oil pearls, and pita bread

≡ Guacamole fresco con totopos 15

Guacamole fresco acompañado de totopos de maíz blanco y azul

Fresh guacamole with blue and white corn tortilla chips

Baos de costilla de cerdo ibérico 14

Costillas de cerdo ibérico ahumadas en salsa barbacoa casera, cebolla sancochada y maíz frito (2 unidades)

Bao extra 8€

Smoked Iberian ribs in a homemade bbq sauce, pickled onion and fried corn (2 pieces) extra Bao 8€

Croquetas cremosas 16

Croquetas de jamón ibérico (6 unidades)

Croqueta extra: 3 €

Iberian ham croquettes (6 pieces) Extra croquette: 3 €

Jamón ibérico 34

Jamón ibérico cortado a cuchillo

Hand-cut Iberian ham



PRINCIPALES | MAINS

Ensalada César con pollo crujiente 18

Cogollos de Tudela aderezados en salsa César, pollo crujiente en panko, croutons a las hierbas, ralladura de queso parmesano

Romaine lettuce from Tudela dressed with Caesar sauce, crispy panko chicken, herb croutons, grated Parmesan cheese

CR7 Club 20

Triple sandwich en pan de masa madre, lechuga, tomate, huevo cocido, bacon ahumado, pollo crujiente en panko y queso havarti

Triple sandwich on sourdough bread with lettuce, tomato, boiled egg, smoked bacon, crispy panko chicken and havarti cheese

The G.O.A.T burger 20

carne de vaca madurada Dry aged, queso scamorza ahumado y cheddar, salsa de yema trufada, cebolla crujiente y mermelada de panceta al bourbon *Matured beef Dry aged matured beef, cheddar and scamorza cheese, truffled yolk sauce, crispy onion and bourbon bacon jam*

Philly Steak 23

Chapata artesana cristalina de brisket Dry Aged, cebolla caramelizada y queso provolone fundido

Dry aged matured beef, cheddar and scamorza cheese, truffled yolk sauce, crispy onion and bourbon bacon jam

Tacos de lomo bajo 24

Lomo bajo salteado a fuego, salsa de habanero, piña tajín, cebolleta fresca y cilantro (3 unidades)

Taco extra 8€

Sauteed beef sirloin, habanero dressing, tajin pineapple, spring onions and coriander. Extra taco 8€



POSTRES | DESSERTS

Tres leches de fruta de la pasión y coco 8

Bizcocho artesano en tres leches, ganache de chocolate blanco, coco y fruta de la pasión

Tres leches homemade sponge cake, white chocolate ganache, coconut and passion fruit

Volcán de chocolate 8

Bizcocho con interior líquido acompañado de helado de yogurt griego con grosella

Chocolate coulant with redcurrant Greek yogurt

Cookie de chocolate con helado de cacahuete 10

Cookie caliente, a base de chocolate al 70% coronada con helado de cacahuete y cacahuetes garrapiñados

Warm 70 % chocolate cookie topped with peanut ice cream and caramelized peanuts

Helados (1 bola | 1 scoop) 3

Vainilla, fresa, sorbete de maracuyá, cacahuete, yogurt griego con grosellas o chocolate

Vanilla, mascarpone, mango sorbet, peanut, coconut or chocolate

Tiene a su disposición la información de alérgenos si así lo necesita
Allergen information is available if you need it

☰ Plato vegano o adaptable
Vegan or adaptable dish

Todos los pescados y mariscos que se utilizan en este establecimiento están congelados previamente a -20° durante 48 horas, según exige el Real Decreto 1420/2006.
All fish used in this establishment are previously frozen at -20° for 48 hours, as required by Royal Decree 1420/2006.

Todos los precios tienen el IVA incluido
All prices include VAT



PESTANA CR7
GRAN VIA MADRID
LIFESTYLE HOTELS
SPAIN



A rooftop terrace at dusk with people sitting at tables under striped umbrellas. In the background, a large, ornate building with a clock tower is visible against a sunset sky. The terrace has a low wall and some potted plants.

BEBIDAS DRINKS



REFRESCOS | SOFT DRINKS

Agua Solan de Cabras 0,5L Still water 0,5L	4€
Agua con gas Vichi 50cl	4,5€
sparkling water 50cl	
Refrescos / Soft drinks	4,5€
Agua Ursu9 Ursu9 water	5€
Agua 1L Still water 1L	5,5€
Limonda Handmade Lemonade	6€
Zumo de tomate preparado	7€
Handmade Lemonade	

CERVEZAS | BEERS

BARRIL / DRAFT



Mahou Clásica	5€ / 7€
Stella Artois	5€ / 7€

BOTELLA | BOTTLE

Birra Moretti	5€
Ladron de manzanas (Sidra / Cider)	5€
Alhambra Reserva	7€
Mahou Reserva	7€
Corona	6€
Heineken	6€
Mahou 5* Sin Gluten (33cl)	6€
Mahou 0.0 Tostada	6€
All Day IPA	7€

VERMUTH

Vistas de Madrid, Yzaguirre	5€
Martinez Lacuesta, Petroni	6€



SANGRÍA



Tinto de verano 6€ / 24€

Sangría tinto o blanco 8€ / 30€

Red or white Sangría

Sangría de Cava 10€ / 34€

Sparkling wine Sangría

VINO | WINE

VINOS BLANCOS NACIONALES NATIONAL WHITE WINES



D.O. Rueda

DESCOMUNAL - VERDEJO 5€ / 22€

Bodega Cuatro Rayas

EL GORDO DEL CIRCO - VERDEJO 38€

Bodegas Casa Rojo

D.O. Rias Baixas

LA CASTIÑEIRA - ALBARIÑO 6€ / 28€

Bodegas Lagar de Pintos

LA MARIMORENA - ALBARIÑO 36€

Bodegas Casa Rojo

D.O. Rioja

LA MALDITA - GARNACHA 38€

Bodega La Maldita

VINOS TINTO NACIONALES NATIONAL RED WINES

D.O. Rioja

AMADORA CRIANZA - TEMPRANILLO 100% 6 € / 22€

Bodega Hermanos Fernández

LA MALDITA - GARNACHA 24€

Bodega La Maldita

AZPILICUETA CRIANZA- TEMPRANILLO,
GRACIANO Y MAZUELO 28€

Bodegas Azpilicueta



VINO | WINE



VILLARRICA - TEMPRANILLO 100% 38€
Bodega Señorío de Villarrica

YSIOS RESERVA - TEMPRANILLO 100% 50€
Bodegas Ysios

D.O. RIBERA DEL DUERO

BOCOS ROBLE - TEMPRANILLO 100% 7€ / 28€
Bodegas Señorío de Bocos

CL 98 - TEMPRANILLO 100% 32€
Bodegas Casa Rojo

QUINTA DE TARSUS - TEMPRANILLO 100% 38€
Bodegas Tarsus

NEXUS PISARROSAS - TEMPRANILLO 100% 38€
Bodegas Nexus

PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA 55€
Bodega Pago de Carraovejas

D.O. BIERZO

VIERNES DE GODELIA - MENCÍA 26€
Bodegas Godelia

VINOS ROSADOS NACIONALES NATIONAL ROSE WINES

D.O. RIOJA

LA MALDITA - GARNACHA 5 € / 22€
Bodegas La Maldita

D.O. RIOJA

NARANJAS AZUELES - GARNACHA 28€
Bodegas Soto y Manrique Peñafiel



VINO | WINE

VINOS ESPUMOSOS SPARKLING WINES



D.O. CAVA

PRIMA VIDES CODORNÍU . 8€ / 38€
Bodega Torresella

D.O. CHAMPAGNE

MUMM GRAND CORDON . 90€

PERRIER JOUET GRAND BRUT . 100€

MUMM GRAND CORDON ROSE . 110€

VINOS GENEROSOS | FORTIFIED WINES

ROMARIZ TAWNY OPORTO - copa . 4€
Bodegas Romariz

FINO TIO PEPE - copa . 4€
Bodega Gonzalez Byass

NECTAR PX - copa . 4€
Bodega Gonzalez Byass

AMONTILLADO TIO DIEGO - botella . 5€
Bodega Valdespino

ROMARIZ LVB OPORTO - copa . 6€

CAFÉ Y TÉ | COFFEE AND TEA

ESPRESSO, CORTADO . 3,5€

DOBLE ESPRESSO, AMERICANO . 4€

TÉ HARNEYS & SONS . 4€

CAFÉ CON LECHE, CAPUCCINO . 4,5€

CARAJILLO . 5€

CARAJILLO MEXICANO . 7,5€



COMBINADOS | SPIRITS (5CL)

BRANDY & COGNAC

CARLOS I	12€
REMY MARTIN VSOP	16€

GIN

BEEFEATER, SEAGRAMS, PUERTO DE INDIAS	12€
MALFY CLASSIC	14€
SEAGRAM'S 0,0, MARTIN MILLER'S GIN MARE, HENDRICKS	16€
MONKEY 47	20€

LICORES | LIQUORS

Ruavieja Pacharan	6€
Ruavieja Licor de hierbas	6€
Ruavieja Crema	6€
Baileys	6€
Kahlúa	6€
Limoncello Villa Massa	6€
Jaggermeister	6€
Licor 43	6€



COMBINADOS | SPIRITS (5CL)

RON

BRUGAL, BARCELO, CACIQUE	12€
HAVANA 7, KRAKEN	14€
ZACAPA 23	20€

WHISKY

BALLANTINES , JAMESON, JW RED LABEL	12€
JACK DANIELS, JW BLACK LABEL, BULLEIT BOURBON	14€
CHIVAS REGAL 12, GLENLIVET 12	16€

VODKA

STOLICHNAYA	12€
ABSOLUT	14€
GREY GOOSE	20€

TEQUILA & MEZCAL

OLMECA TEQUILA ALTOS BLANCO	12€
MEZCAL SIETE MISTERIOS	14€
OLMECA TEQUILA ALTOS REPOSADO	16€



COMBINADOS | (BOTELLAS | BOTTLES)

RON

BRUGAL, BARCELO, CACIQUE	180€
HAVANA 7, KRAKEN	150€
BACARDI	160€

WHISKY

JAMESON, RED LABEL	150€
JOHNNIE WALKER'S BLACK LABEL	150€
CHIVAS 12	160€

VODKA

ABSOLUT	160€
GREY GOOSE	230€

TEQUILA & MEZCAL

OLMECA TEQUILA ALTOS BLANCO	160€
OLMECA TEQUILA ALTOS REPOSADO	180€

Todos los precios tienen el IVA incluido
Prohibida la venta y el suministro de bebidas alcohólicas
a menores de 18 años.

All prices include VAT
The sale and supply of alcoholic beverages to persons under the age
of 18 is not permitted.