

AUTÉNTICA PAELLA gustos

La paella surge en las zonas rurales de Valencia, entre los siglos xv y xvi, por la necesidad de campesinos y pastores de una comida fácil de transportar y cocinada con los ingredientes de temporada de la zona.

La paella siendo de origen valenciano, se ha convertido en un plato consumido por todo el territorio español, cocinada de diferentes maneras y con diferentes sazones.

La paella desde sus inicios ha sido un plato que reúne a la gente para celebrar un evento. Se trata de un plato fundamentalmente festivo, tradicionalmente mediterráneo.

Plaza Mayor 8, 28012 Madrid
T. (+34) 91 366 40 30

www.gustos.es

REFRESCOS SOFT DRINKS BOISSONS

AGUA (50cl) Water Eau	3,10
AGUA CON GAS Sparkling water Eau pétillante	3,30
Nestea	4,10
Coca Cola / Zero / Light	4,10
Fanta	4,10
Sprite	4,10
ZUMO NARANJA NATURAL Fresh-squeezed orange juice Jus d'orange naturel	5,50
LIMONADA NATURAL Fresh-squeezed lemonade Citronnade naturelle	5,50

CERVEZA Y SANGRÍA BEER & SANGRIA BIÈRE ET SANGRIA

	1,5L	1/2L	
SANGRÍA O TINTO VERANO	20,00	-	4,75
SANGRÍA DE CAVA O VINO BLANCO	25,00	-	-
CERVEZA Beer Bière	-	5,10	4,10
CLARA*	-	5,10	4,10

* Con gaseosa o limón / With soda or lemon / Avec soda ou citron

PAN por persona / **Bread per person** / Pain par personne 0,95

VINOS WINES VINS

BLANCO **White wine** Vin blanc

Protocolo Ecológico - Macabeo - (D.O. Castilla)	19,50	4,10
Fenomenal - Verdejo/Viura - (D.O. Rueda)	22,65	4,65
Filigrana Ecológico Garnacha/Chardonnay (D.O. Cataluña)	22,50	4,80
Vanidade - Albariño - (D.O. Rías Baixas)	27,45	4,90

TINTO **Red wine** Vin rouge

Protocolo Ecológico -Tempranillo - (D.O. Castilla)	19,50	4,10
Finca Nueva - Tempranillo - (D.O. Rioja)	22,35	4,60
Ninín - Tempranillo - (D.O. Ribera del Duero)	22,35	4,60
La Locomotora - Crianza - (D.O. Rioja)	25,00	4,75
Filigrana Ecológico - Tempranillo/Merlot - (D.O. Cataluña)	22,50	4,80
Venta Las Vacas - Crianza - (D.O. Ribera del Duero)	28,15	-
Marqués de Murrieta - Reserva - (D.O. Rioja)	36,80	-
Pago de Carraovejas - Crianza - (D.O. Ribera del Duero)	49,50	-

ROSADO **Rosé wine** Vin rosé

Finca Nueva (D.O. Rioja)	22,65	4,60
--------------------------	-------	------

CAVA / CHAMPAGNE



Escofet Rosell 1731 Brut Nature	24,25	4,85
Juvé Camps Cinta Purpura Brut Reserva	28,65	-
Llopart Reserva Brut Nature	29,25	-

gustos Madrid

TAPAS Y RACIONES



CONTIENE GLUTEN
Resto platos pueden contener trazas de gluten. Pregunten a nuestro personal por la presencia de otros alérgenos.

It contains gluten
Il contient du gluten

TAPA RACIÓN

TAPA RACIÓN

CHISTORRITAS A LA SIDRA ESTILO GALLEGO
Galician-style chistorritas in cider (Thin red sausage)
Chistorritas à la cidre à la Galicienne (Saucisse rouge espagnole) 7,50 13,00

RACIÓN JAMÓN 100% IBÉRICO, CORTADO A MANO Y PAN TOSTADO CON TOMATE
Hand-cut Iberian Ham (100g) and toasted bread with tomato, olive oil and salt
Jambon Ibérique (100g) coupé à la main et pain grillé à la tomate, huile d'olive et sel - 22,50

ALITAS DE POLLO ALIÑADAS CON HIERBAS AROMÁTICAS
Seasoned chicken wings
Ailes de poulet assaisonnées 8,00 14,00

PULPO A LA GALLEGA
Octopus Galician's style
Poulpe à la galicienne 15,50 26,50

MEJILLONES GALLEGOS CON EXQUISITA SALSA MARINERA
Galician mussels with mariniera sauce
Moules à la mariniera 9,80 17,75

NUESTRAS BRAVAS PICANTES CON MAYONESA Y SALSA BRAVA
Our spicy potatoes
Pommes de terre piquantes 7,75 14,50

CHAMPIÑONES AL AJILLO
Mushrooms with garlic and parsley
Champignons à l'ail pilé et à l'huile 6,65 10,85

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON ACEITE DE OLIVA Y PAN TOSTADO CON TOMATE
Anchovies with olive oil and toasted bread with tomato
Anchois avec de l'huile d'olive et pain grillé à la tomate 14,00 -

TRADICIONALES GAMBAS AL AJILLO, AL ESTILO MARINERO CON UN TOQUE PICANTE
Prawns with garlic
Crevettes à l'ail pilé et à l'huile 11,50 19,00

QUESO MANCHEGO CON MERMELADA DE TOMATE, FRUTOS SECOS Y MEMBRILLO
"Manchego" aged cured cheese with tomato marmalade, nuts and quince
Fromage "Manchego" avec marmelade de tomate, fruits secs et coing 14,50 -

CAZUELA PIMIENTOS DEL PADRÓN
Padrón peppers
Poivrons de Padrón 10,85 -

TORTILLA ARTESANA DE PATATAS Y CEBOLLA ACOMPAÑADA PAN CON TOMATE
Spanish omelette with onion and bread with tomato
Omelette espagnole et pain à la tomate 8,50 -

PATATAS FRITAS CON SUS DOS SALSAS
Fries with two sauces
Frites avec deux sauces - 8,75

CALAMARES A LA ANDALUZA
Andalusian style fried calamari
Calmars à l'andalouse 13,50 22,50

CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN O BACALAO
Artisans ham or cod croquettes
Croquettes artisanes de jambon ou morue (4u) (8u) 5,75 9,85

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN O CHISTORRA
Fried eggs with ham or chistorra (thin red sausage) over fries
Oeuf au plat avec jambon ou chistorra (saucisse rouge espagnole) sur des frites - 15,45

LANGOSTINOS A LA PLANCHA
Grilled shrimps
Grosses crevettes grillées (8u) - 14,50

FINGERS DE POLLO CASEROS ACOMPAÑADOS SALSA SWEET CHILLI Y SALSA MOSTAZA
Homemade chicken fingers with sweet chilli and mustard sauce
Fingers de poulet maison avec sweet chilli and moutarde sauce - 15,50

SURTIDO EMBUTIDOS BELLOTA CON PAN CON TOMATE, JAMÓN, CHORIZO, LOMO Y SALCHICHÓN
Selection of iberian cured cold meat with bread with tomato, iberian ham, chorizo, pork loin and salchichón (pork cured sausage)
Assortiment de charcuterie bellota avec du pain à la tomate, jambon, "chorizo", échine et saucisson - 22,50

TORREZNOS DE SORIA CON PIMIENTOS DEL PADRÓN
Soria-style crispy pork belly with Padrón peppers
Poirtrine de porc croustillante de Soria avec poivrons de Padrón - 15,65

CALLOS A LA MADRILEÑA
Madrid-style tripe stew
Tripes à la Madriléne 9,40 -

PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE, ACEITE DE OLIVA Y SAL
Toasted bread with tomato, olive oil and salt
Pain grillé à la tomate, huile d'olive et sel - 4,85

ARROCES

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Precio por persona
Price per person
Prix par personne



PAELLA, TODO PELADO 20,20

ARROZ CON GAMBAS, CALAMARES Y MEJILLONES. TODOS LOS INGREDIENTES PELADOS LISTOS PARA DEGUSTAR.

Rice with prawns, squids and mussels. All the ingredients are peeled, ready to eat.

Riz avec des crevettes, calmars et moules. Tous les ingrédients sont épluchés et prêts à manger.

MARISCO 19,85

ARROZ DE GAMBAS, MEJILLONES, ALMEJAS Y CALAMAR.

Rice with prawns, mussels, clams and squid.

Riz avec des crevettes, moules, clovisses et calmar.



ARROZ "GUSTOS MADRID" 21,50

ARROZ DE ALCACHOFAS CON ALMEJAS, GAMBAS PELADAS Y SETAS.

Rice with artichokes clams, peeled prawns and mushrooms.

Riz avec artichauts, clovisses, crevettes épluchées et champignons.



ARROZ NEGRO 19,40

CON MEJILLONES, GAMBAS PELADAS, CALAMARES, ALCACHOFAS Y TINTA DE CALAMAR.

Black rice with mussels, peeled prawns, squids, artichokes and squid ink.

Riz noir avec des moules, crevettes décortiquées, calmars, artichauts et encre de seiche.



FIDEUÁ DE MARISCO 19,00

GAMBAS, ANILLAS DE CALAMAR, MEJILLONES, ALCACHOFAS, PIMIENTO ROJO Y GUI SANTES. ACOMPAÑADA CON ALL I OLI.

Prawns, squid rings, mussels, artichokes, red peppers and peas. Served with garlic mayonnaise.

Crevettes, anneaux de calmar, moules, les artichauts, poivron rouge et pois. Servi avec mayonnaise à l'ail.



PAELLA MAR Y MONTAÑA 18,65

PAELLA CON POLLO, GAMBAS, MEJILLONES Y COSTILLA DE CERDO.

Paella with chicken, prawns, mussels and pork ribs.

Paella avec du poulet, crevettes, moules et côtelettes de porc.



PAELLA DE VERDURAS 18,20

PAELLA DE VERDURAS CON ZANAHORIAS BABY, JUDÍAS VERDES, GUI SANTES, PIMIENTO ROJO ASADO, CEBOLLA FRITA, BERENJENA ASADA Y HABAS.

Vegetable paella with baby carrots, green beans, peas, roasted red pepper, fried onions, roasted aubergine and beans.

Paella aux légumes avec carottes baby, haricots verts, petits pois, poivrons rouges rôtis, oignons frits, aubergines rôties et fèves.

PAELLA DE CARNE Y VERDURAS 19,40

FONDO DE VERDURAS ASADAS CON MUSLITOS DE POLLO.

Paella with grilled vegetables, chicken thighs.

Paella avec des légumes grillés, cuisses de poulet.

ENSALADAS Y CREMAS

SALADS AND CREAMS

SALADES ET CRÈMES



ENSALADA DE LA HUERTA CON TOMATE, LECHUGAS VARIADAS, CEBOLLA, ACEITUNAS, PEPINO Y ZANAHORIA

Fresh green salad with tomato, mixed lettuces, onion, olives, cucumber and carrot

Salade du verger avec tomate, laitues mélangées, oignon, olives, concombre et carotte

11,65

ENSALADA TEMPLADA DE GAMBAS AL AJILLO, LECHUGAS VARIADAS, TOMATE, FRUTOS SECOS Y BOQUERÓN

Warm salad of prawns with garlic, mixed lettuces, tomatoes, nuts and white anchovies

Salade tiède de crevettes à l'ail, laitues mélangées, tomate, fruits secs et anchois

14,85

ENSALADA DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, LECHUGAS VARIADAS, TOMATE, OLIVAS, CEBOLLA Y ATÚN

Cantabrian anchovies salad with tomato, mixed lettuces, olives, onion and tuna

Salade d'anchois du Cantabrique avec tomate, laitues mélangées, olives, oignon et thon

15,80

ENSALADA DE ATÚN CON ZANAHORIA, LECHUGAS VARIADAS, TOMATE Y ACEITUNAS

Tuna salad with carrot, mixed lettuces, tomato and olives

Salade de thon avec carotte, laitues mélangées, tomate et olives

13,50

ENSALADA DE QUESO DE CABRA TIBIO, LECHUGAS VARIADAS, FRUTOS SECOS, MEMBRILLO Y VINAGRETA DE MIEL

Salad of warm goat cheese, mixed lettuces, nuts, quince and honey

Salade de fromage de chèvre avec laitues mélangées, coing et noix avec vinaigrette au miel

14,75

ENSALADA DE PULPO, CON TOMATE, CEBOLLA, ATÚN, BOQUERONES, OLIVAS Y LECHUGAS VARIADAS

Octopus salad, with tomato, onion, tuna, white anchovies, olives and mixed lettuces

Salade de poulpe avec tomate, oignon, thon, anchois, olives et laitues mélangées.

16,80

CREMA FINA DE MARISCOS

Fine seafood cream soup

Crème fine de fruits de mer

8,85

CREMA DE VERDURAS VARIADAS

Cream of mixed vegetables

Crème de légumes variés

8,15

CARNE Y PESCADO MEAT AND FISH VIANDE ET POISSON

ENTRECOTE DE TERNERA DE 350g CON PATATAS FRITAS NATURALES Y PIMIENTOS DE PADRÓN

Veal entrecote of 350g with natural French fries and Padrón peppers

Entrecote de veau de 350g avec frites naturelles et poivrons Padrón

23,50

FILETES DE LUBINA A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LA HUERTA

Grilled sea bass fillets with green salad

Filets de bar grillés avec salade du verger

20,50

COSTILLAR DE CERDO A LA BARBACOA

Barbecue pork ribs

Travers de porc sauce barbecue

19,55

PASTA ITALIANA

MACARRONES O ESPAGUETIS A LA BOLONESA

Macaroni or spaghetti bolognese

Macaroni ou spaghetti à la bolognaise

12,65

TALLARINES AL FUNGHI CON CEPYS Y CHAMPIÑONES

Tagliatelle funghi with mushrooms

Tagliatelle funghi avec champignons crémeux

12,70

TORTELLINIS DE ESPINACAS RELLENOS DE QUESO RICOTTA CON SALSA DE FINAS HIERBAS Y QUESO

Spinach tortenellini stuffed with Ricotta cheese with fine herb and cheese sauce

Tortellini aux épinards farcis au fromage Ricotta avec sauce aux fines herbes et fromage

13,75

ESPAGUETIS A LA CARBONARA AL PUNTO DE CREMOSIDAD

Creamy spaghetti carbonara

Spaghetti à la carbonara

12,80

TALLARINES CON SALSA MARINERA, GAMBAS PELADAS Y MEJILLONES

Tagliatelle with our mariniera sauce, peeled shrimp and mussels

Tagliatelle à la mariniera avec crevettes décortiquées et moules

13,60

