


CARTA



PRIMER PLATO

Nigiri de Foie al estilo Unagi	6 (la pieza)	Tosta de Burrata, Cebolla Confitada, Tomate Seco, Alcaparras Fritas, Pesto	20
Mezze	21	Tartar de Atún Rojo	24
Falafel, Hummus, Caviar de Berenjena, Hierbas, Yogur de Pepino y Menta & Pan de Pita		Ajoblanco, Shitakes encurtidos, Wakame, Cebolla Crujiente	
Ceviche de Gambón	21	Huevo a Baja Temperatura a la Carbonara	19
Salsa de Cacahuete, Perlas de Cilantro, Ají Picante, Plátano Crujiente		Panceta Ibérica, Espuma de Parmesano, Perlas de Pasta	
Dumplings de Cerdo, Gamba y Verdura, salsa de Vinagre Negro	18		

SEGUNDO PLATO

Vieiras a la Plancha	24	Canelón de Socarrat de Txipis y Gambón	25
Crema de Citronella, Mini Puerros, Aceite de Bogavante		con Mouselina de Curry y Cítricos	
Meloso de Cerdo Ibérico	24	La Gilda	17
Patatas Fondant, Reducción de P.X y Polvo de Chicharrón		Hamburguesa doble, queso americano, lechuga, cebolla y patatas fritas	
Merluza al estilo Thai	23	La Suprema	20
Almejas, Curry Rojo, Coco y Lima		La Gilda + foie mi-cuit con esencia de trufa, alita de pollo	
Steak Tartar con Patatas Fritas y Pan de Carasau	24	Wellington 2.0	27
		Solomillo de Ternera, Puré de Chirivía, Salsa de Setas y Foie, Hojaldre de Mantequilla	
Butter Chicken	23	Pork Belly a Baja Temperatura	25
con Arroz Basmati con Especies y Pan Naan Casero		Salsa Picante de Maracuyá y Tomates Marinados	

POSTRES



Piña Loca	7	Cinamon Roll de Café	7
Piña Asada, Crema de Mascarpone y Coco, Caramelo al Ron y Crumble de Coco		Espuma de Tiramisú, Chocolate y Nueces Crujientes	
Volcán de Chocolate con Haba Tonka	7	Tarta de queso La Madame	7
Con helado de vainilla		Con helado de Amaretto	

CÓCOTELES



NUESTRAS CREACIONES

La Madame Cocktail	10	Vermuccino	10
St Germain, cava, soda		mezcal, vermut rojo, ginger beer	
Tropical Thunder	10	Sangre de Búfalo	10
ron Plantation, Luxardo Maraschino, fruta de la pasión, cava		Bulleit Bourbon, puré de cerezas, lima, canela	
Basilisco	10	Sunday Morning Calling	10
vodka Beluga, sirope de genjibre, albahaca, clara de huevo		ginebra Hendricks, St. Germain, vermut blanco, bitter de pomelo	
Eastside Rickey	10	Mykonos White	10
Ginebra Martin Miller's, lima, jarabe, pepino, menta, soda		Ginebra Hendrick's, anís, lima, azúcar, yogurt, pepino	
Spicy Mango Margarita	10	El Infante	10
tequila reposado, Cointreau, puré de mango, chile, lima		Tequila Sauza, limón, Orgeat, agua de flores de naranja, nuez molida.	
Fake Sandía	10	Morango Fizz	10
cachaça infundada en fresas, sirope de menta, fresas, pepino, lima		Cachaça 51 infundada con fresas, sirope casero de fresa, lima, clara de huevo, Angostura	
		Espresso Martini	10
		Vodka Grey Goose, Café Espresso, Licor de Café, Haba Tonka	

VINOS



CAVA, CHAMPAGNE Y OTRAS BURBUJAS

Veuve Clicquot Brut	82	Ruinart Blanc de Blancs	100
Andres Clouet Grande Rose Grand Cru	62	Moët & Chandon Brut NV	65
Crestissimo Lambrusco Rosado	15	Codorníu 1551 Brut Nature	24

VINO BLANCO

Txakoli Urruzola (Hondarribi zuri)	18	Konrad (Sauvignon blanc)	33
Castelo de Medina (Verdejo)	20	William Faivre (Chardonnay) Chablis	36
Meler Edición Limitada (Chardonnay)	22	Prelude Pouilly Fumé (Sauvignon Blanc) Loire, Francia	37
Minius (Godello)	22	Bénédict & Stéphane Tissot (Chardonnay)	40
Txakoli K5 Arquiñano (Hondarribi zuri)	25	Jura, Francia	
Terras Gauda (Albariño)	28	Abel Mendoza 5 Variedades	44
Dr. Bürklin-Wolf "Ruppertsberger" (Riesling)	33	Le Vieux Clos Nicolas Joly (Chenin blanc)	52
		Loira	

VINO ROSADO

Remonte (Garnacha) Navarra	17	Flamingo Rosé (Tinta Fina) Ribera del Duero	25
Naranjas Azules (Garnacha) C y León	19		

VINO TINTO

Herrigoia (Tempranillo, Viura, Malvasia) Rioja	19	Remelluri Reserva (Tempr, Garnacha, Graciano) Rioja Alavesa	33
Sonsierra Crianza (Tempranillo) Rioja	20	López de Heredia Viña Bosconia Reserva (Temp, Garnacha) Rioja Alta	36
Viña Alberdi Crianza (Tempranillo) Rioja Alavesa	21	Lanzaga Telmo Rodríguez (Temp, Garnacha) Rioja Alavesa	44
Emilio Moro Finca Resalzo (Tempranillo) Ribera del Duero	21	Corcelette Domain Mee Godard (Gamay) Morgon	45
Habla del Silencio (Syrah, Temp, Sauv blanc) Extremadura	23	Campillo Gran Reserva (Tempranillo) Rioja Alta	49
7 Fuentes (Listán negro, Tintilla) Tenerife	23	Le Soula (Cariñena, Syrah, Garnacha) Côtes Catalanes, Francia	52
Les Crestes (Garnacha, Carinena, Syrah) Priorat	26	Maxime Magnon Rozeta (Cariñena, Garnacha) Corbières, Francia	54
Marqués de Vargas Reserva (Tempr, Garnacha, Mazuelo) Rioja	29	Mauro (Tempranillo, Syrah) Castilla y León	54
David Sampedro Pasolasmonjas (Garnacha) Navarra	29	Sylvain Pataille Marsannay (Pinot Noir) Borgoña, Francia	58
Muga Crianza (Tempr, Graciano, Mazuelo) Rioja Alta	31	Remírez de Ganuza Reserva (Tempranillo, Graciano) Rioja Alavesa	70

CERVEZAS



"La cerveza es la prueba de que Dios existe y quiere que seamos felices" - Benjamin Franklin

DE LA ZONA

La cervecera internacional Basqueland Brewing fue galardonada en 2017 y 2020 como mejor cervecera artesanal de España. He aquí una selección de sus mejores cervezas

Santa Clara Lager	5	Imparable Indian Pale Ale	5
4.8% - Hernani, País Vasco		6.8% - Hernani, País Vasco	
Aupa Pale Ale	5	Coco Chang Rye Imperial Porter	5,50
5.3% - Hernani, País Vasco		9.5% - Hernani, País Vasco	
Arraun Hoppy Amber Ale	5	Cervezas de Temporada Edición Limitada	
5% - Hernani, País Vasco			



En La Madame le ofrecemos nuestros menús de grupo bajo reserva previa, para que usted pueda celebrar con sus seres queridos las ocasiones más especiales. Si quiere organizar comidas o eventos privados, La Madame abre sus puertas los mediodías de lunes a viernes. [Contáctanos para más información: 943 444 269 | Email](mailto:reservas@lamadame.com)

↑
ARRIBA

lamadame
San Sebastián

Horario 2022:
Lunes a Domingo: Cenas de 20 a 23:00
Martes y Miércoles Cerrados
Jueves a Domingo: Cenas de 20 a 23:00
Sábados y Domingos Mediodía: Brunch de 12 a 13:30 //
Comidas de 14:00 a 15:30
[Más información](#) - [Créditos](#)