



3 CLAVES

#COCINA ESPAÑOLA



ENTRANTES / ENTREES

Jamón ibérico de bellota	28 €
Acorn-fed Iberian ham	
Presa Ibérica de bellota	28 €
Iberian acorn-fed (Iberian pork shoulder steak) "presa Ibérica"	
Cecina de León con virutas de queso	19 €
Cured beef from Leon (Spanish region) with cheese shavings	
Ensaladilla Rusa 3Claves	16 €
3Claves Spanish potato salad	
Croquetas de pringá / jamón (8 uds.)	2,50 € / unidad - 19 € ración
Home made pringá (stew) or ham croquettes	
Oreja a la plancha	16 €
Grilled pork ear	
Morcilla de Burgos con salsa de arándanos	16 €
Black pudding from Burgos (Spanish region) with blueberry sauce	
Torreznos de Soria	18 €
Fried pork belly from Soria (Spanish region)	
Sardinas ahumadas con ajo blanco	18 €
Smoked sardines with "Ajoblanco" (almond and garlic puree)	
Anchoas de Santoña	26 €
Anchovies from Santoña (Spanish region)	
Calamares a la andaluza	18 €
Andalusian-style Squids (deep fried)	
Pulpo gallego a la brasa	32 €
Galician-style (Spanish region) grilled octopus	
Tartar de atún con mayonesa de kimchi	26 €
Tuna tartare with Kimchi mayonnaise	
Tartar de atún con soja	26 €
Tuna tartare with soy sauce	
Bienmesabe	16 €
"Bienmesabe" (Marinated deep fried dogfish)	
Chipirones a la plancha	19 €
Grilled squid	

Tortilla de patata tradicional.....	14 €
<i>Traditional Spanish omelette (potato and onion omelette)</i>	
Tortilla de patata con bacalao y puerros.....	16 €
<i>Traditional Spanish omelette with cod and leek (potato and onion omelette with cod and leek)</i>	
Huevos rotos con aceite de trufa y zamburiñas.....	19 €
<i>Fried eggs and chips topped with scallops and black truffle oil</i>	
Huevos rotos con jamón.....	16 €
<i>Fried eggs and chips topped with Spanish ham.</i>	
Salmorejo cordobés	11 €
<i>Cordoban salmorejo (cold, creamy soup made with tomatoes, bread, and extra virgin olive oil, topped with diced ham and boiled eggs)</i>	
Queso brie con cebolla caramelizada.....	16 €
<i>Brie with caramelised onion</i>	
Zamburiñas a la plancha.....	27 €
<i>Grilled variegated scallop</i>	

ENSALADAS Y VERDURAS / SALADS AND VEGETABLES

Ensalada "3Claves"	16 €
<i>"3Claves" Salad</i>	
Ensalada mixta	14 €
<i>Mixed salad</i>	
Ensalada de tomate rosa con bonito	16 €
<i>Pink tomato and tuna (bonito) salad</i>	
Ensalada de pimientos y bonito.....	16 €
<i>Pepper and tuna (bonito) salad</i>	
Ensalada de queso de cabra con nueces, maíz, cebolla crujiente, bacon y vinagreta de módena.....	19 €
<i>Goat cheese salad with walnuts, corn, crispy onion, bacon and modena vinaigrette</i>	
Flores de alcachofa con Ibérico (4 uds.)	4,50 € / unidad - 18 € ración
<i>Artichokes with Iberian ham (each one / portion)</i>	

Parrillada de verduras.....	19 €
Grilled vegetables	
Yemas de espárragos con salmón ahumado aliñados a nuestro estilo ..	19 €
White asparagus tips with smoked salmon and tomato, topped with our own dressing	
Burrata con tomate asado y helado de albahaca	17 €
Burrata with roasted tomato and basil ice cream	

NUESTRAS ESPECIALIDADES / OUR SPECIALTIES

Fabada asturiana.....	18 €
Asturian (Spanish region) bean stew	
Rabo de toro estofado a la cordobesa	19 €
Cordoban-style (Spanish region) oxtail stew	
Cochinillo asado estilo segoviano.....	29 €
Segovian-style (Spanish region) roasted piglet	
Cabrito 1/4 (2 personas)	65 €
A quarter of a baby goat (for two)	
Cocido madrileño en 4 vuelcos.....	24,90 €
Madrid's tradicional stew in 4 turns	
Callos a la madrileña.....	18 €
Madrid-style tripe	
Mollejas de lechal	24 €
Suckling lamb gizzards	
Soldaditos de Pavía	22 €
"Soldaditos de Pavía" (deep-fried, breaded cod)	
Verdinas con pulpo y bacalao.....	19 €
Verdine beans with octopus and cod	

ARROCES / RICE DISHES

Arroz con carabineros (<i>por encargo</i>) - mín. 2 personas.....	28 € / persona
Spanish rice dish with scarlet shrimps (min. 2 people)	
Risotto de setas con gambas.....	18 € / persona
Mushroom risotto with prawns	
Arroz a banda (mínimo 2 personas).....	21 € / persona
Spanish rice dish with shellfish cooked in fish stock (min. 2 people)	
Arroz negro de sepia y gambas (mínimo 2 personas)	21 € / persona
Spanish "black" rice dish made with cuttlefish and prawns (min. 2 people)	

CARNES / MEATS

Solomillo a la parrilla con patatas	26 €
Grilled sirloin with chips	
Cachopo de cecina y cabrales	28 €
Cured beef and Cabrales cheese "cachopo" (deep-fried roulade, filled with cured beef and Cabrales cheese)	
Entrecot a la parrilla con patatas.....	24 €
Grilled entrecôte with chips	
Chuletón a la parrilla con patatas (<i>2 personas</i>)	56 €
Grilled beef steak with chips (for two)	
Steak tartar de solomillo	29 €
Beef sirloin steak tartare	
Carpacho de solomillo y helado de mostaza	29 €
Sirloin carpaccio and mustard ice cream	
Costillas a la barbacoa	15 €
Barbecue ribs	
Chuletillas de lechal con patatas.....	26 €
Suckling lamb chops with chips	

PESCADOS / FISH

Bacalao al horno o falso pil pil	26 €
<i>Baked or faked pil pil's cod</i>	
Taco de atún a la parrilla con pimientos asados	26 €
<i>Grilled tuna steak with roasted peppers</i>	
Boquerones a la bilbaína.....	18 €
<i>Bilbao-style (Spanish region) anchovies</i>	
Langostinos al ajillo.....	19 €
<i>Prawns with garlic</i>	
Gambas a la gabardina	28 €
<i>Deep-fried shrimps</i>	
Gambas a la plancha	28 €
<i>Grilled shrimps</i>	
Pescado del día.....	s/m
<i>Fish of the day (market price)</i>	

POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso 3Claves	6,50 €
<i>3Claves cheesecake</i>	
Filloa con caramel	6,50 €
<i>Filloa with caramel (crepe filled with crème pâtissiere and topped with caramel sauce)</i>	
Tarta de chocolate con helado de vainilla.....	6,50 €
<i>Chocolate cake with vanilla ice cream</i>	
Tarta de zanahoria.....	6,50 €
<i>Carrot cake</i>	
Arroz con leche con azúcar caramelizada o canela.....	6,50 €
<i>Rice pudding with caramelised sugar or cinnamon</i>	
Flan de queso	6,50 €
<i>Cheese flan</i>	
Tiramisú	6,50 €
<i>Tiramisu</i>	
Helados gourmet	6,50 €
<i>Gourmet ice cream</i>	



CARTA DE VINOS / WINE LIST

CHAMPAGNE

BOTELLA / BOTTLE

Laurent-Perrier Rosé.....	90 €
Moët & Chandon Imperial Brut	75 €
Perrier Jouet Blason Rose	88 €
Taittinger ½.....	55 €
Taittinger Brut	97 €

CAVAS

Ars Collecta	35 €
Anna de Codorniu	29 €
Juvé & Camps	35 €
Roger De Flor	23 €

BLANCOS – WHITE WINES

Alma de Valdeguerra (Madrid)	22 €
Collage (Godello)	24 €
NOC Viognier Lías (Castilla la Mancha)	28 €
Peñalosa (Verdejo)	22 €
Rego do Sol (Albariño)	22 €
Viña Cartín (Albariño)	22 €

TINTOS RIBERA-RIBER RED WINES

Alión.....	109 €
Arzuaga Crianza.....	38 €
Carmelo Rodero Crianza.....	44 €
Cantovera 9 meses	38 €
Emilio Moro Cosecha	36 €
Emilio Moro Malleolus.....	58 €
Matarromera Crianza	39 €
Pago de Carrovejas.....	82 €
Pesquera Crianza	45 €
Pintia	88 €
Quinta de Tarsus	28 €
Quinta de Tarsus Reserva.....	41 €
Valbuena 5º Reserva.....	230 €

TINTOS RIOJA-RIOJA RED WINES

Azpilicueta Crianza	28 €
Azpilicueta Reserva.....	36 €
Bordón	25 €
Contino Reserva	48 €
Hacienda Calavia.....	25 €
Imperial Reserva	43 €
Julián Madrid 2015	35 €
Marqués de Murrieta.....	33 €
Viña Pomal ½.....	16 €
Ysios Reserva	48 €

OTROS-OTHERS

Juan Gil Etiqueta Plata (Jumilla)	30 €
Leyenda (Castilla la Mancha).....	52 €
Mago de Pioz (Castilla La Mancha)	26 €
Mauro (Castilla y León)	65 €

VINOS ROSADOS-ROSÉ WINES

20 Cuartas	26 €
Alma de Valdeguerra	22 €
Chivite (Arzak)	25 €



www.tresclaves.com