



SELECCIÓN DE CAVIAR / CAVIAR SELECTION

Caviar Bouquet — 3 x 30g / 3 x 50g	292 / 489
Osetra Selección, Imperial Baeri, Blanc Royal	
<i>Oscietra Selection, Imperial Baeri, White Sturgeon</i>	
Imperial Baeri — 30g / 50g / 125g	88 / 145 / 364
Esturión Blanco — 30g / 50g / 125g	96 / 164 / 404
Osetra Selección — 30g / 50g / 125g	108 / 180 / 450
<i>Oscietra Selection</i>	
Royal Beluga — 30g / 50g / 125g	375 / 625 / 1560



CAVIAR KASPIA SIGNATURES

Crema de Langosta / Lobster Bisque	22
Patata al Horno Kaspia - servida con caviar	
<i>Kaspia Baked Potato - topped with caviar</i>	
Imperial Baeri — 10g / 30g / 50g	55 / 113 / 170
Royal Beluga — 10g / 30g / 50g	150 / 400 / 650
Sándwich de Queso Gratinado & Caviar	
<i>Grilled Cheese & Caviar</i>	
Imperial Baeri — 10g	55
Salmón Ahumado Noruego - blinis & crema agria - 2 piezas	
<i>Smoked Salmon - blinis & farm cream - 2 pieces</i>	60
Caviar Kaspia Taglioni & Caviar	
Imperial Baeri — 10g / 30g / 50g	65 / 123 / 180
The Chahan - huevos revueltos sobre blinis & caviar	
<i>The Chahan - scrambled eggs on blinis & caviar</i>	
Imperial Baeri — 10g / 30g / 50g	54 / 112 / 169
Huevos Kaspia - 3 huevos fritos & caviar	
<i>Kaspia Eggs - 3 fried eggs & caviar</i>	
Imperial Baeri — 10g / 30g / 50g	55 / 113 / 170



LOS FAVORITOS DEL COURTYARD / THE COURTYARD FAVOURITES

Ostras Frescas Fine de Claire - pieza <i>Fine de Claire Oysters - piece</i>	8
Pincho Gilda Madrid - encurtidos, anchoas - pieza <i>Madrid "Pincho Gilda" Skewer - pickles, anchovies - piece</i>	6
Jamón Ibérico de Bellota - tostadas de pan con tomate, AOVE <i>Acorn Fed Iberian Ham - tomato bread, EVOO</i>	41
Quesos Españoles Artesanos - membrillo, nueces <i>Artisan Spanish Cheeses - quince, walnuts</i>	20
Mini Roll de Cangrejo - aguacate, huevas de salmón - 2 piezas <i>Mini Crab Roll - avocado, salmon roe - 2 pieces</i>	24
Nuestra Ensalada César de Bocado - lechuga romana, anchoas, pollo, bacon, parmesano y salsa César <i>Our Caesar Salad - romaine lettuce, anchovies, chicken, bacon, parmesan and Caesar sauce</i>	26
Mini Hamburguesas de Vaca Gallega - queso cheddar, mayonesa de trufa <i>Galician Beef Mini Burgers - old cheddar, truffle mayonnaise</i>	25
Club Sándwich - pollo de corral, bacon, huevo frito, tomate y lechuga <i>Club Sandwich - free-range grilled chicken, bacon, fried egg, tomato, lettuce</i>	28
Taco de Carnitas - chicharrón, salsa verde mexicana - 2 piezas <i>Carnitas Taco - pork rind, green mexican sauce - 2 pieces</i>	20



POSTRES / DESSERTS

Dulces de Vitrina - elija entre nuestra amplia variedad de dulces de vitrina <i>Vitrine Selection - choose from our wide variety of desserts</i>	10
Roscón de Reyes <i>The Three Kings Traditional Cake</i>	11
Selección de Helados & Sorbetes <i>Assorted Ice Creams & Sorbets</i>	11

ROSEWOOD
VILLA MAGNA



CAVIAR KASPIA SIGNATURE COCKTAIL

CK DIRTY MARTINI — 50

Caviar Kaspia vodka blanco, vermut,
aceitunas coronadas de Caviar Baeri - 4g

CK DIRTY MARTINI EXPERIENCE — 90

5 mini CK Dirty Martini servidos en una matrioska
5 mini CK Dirty Martini served in a matriochka



ROSEWOOD
VILLA MAGNA



CAVIAR KASPIA VODKA

BLANCO / HIERBA DE BISONTE / CEREZA / ROSA
WHITE / BISON HERB / CHERRY / ROSE

jarra / carafe — 52 / 48 / 48 / 48

copa / glass — 20 / 18 / 18 / 18

CAVIAR KASPIA CHAMPAGNE

Duval Leroy — 125

CAVIAR KASPIA VINO BLANCO / CAVIAR KASPIA WHITE WINE

Sancerre « Sélection Kaspia » 2023

Joseph Mellot — 47



CÓCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS

ISLA BONITA 18

Bacardí Carta Blanca, Amaro Lucano, Amontillado Ahumado, Plátano Canario,
Bacardí Carta Blanca, Amaro Lucano, Smoked Amontillado, Canarian Banana,

LADY SANCHO 18

Grey Goose, Noilly Prat, Nuez Verde y Vino de Melón de Villaconejos
Grey Goose, Noilly Prat, Green Walnut and Villaconejos Pickled Melon

PALOMA DEL SOL 22

The Lost Explorer Espadín, Lost Explorer Tequila N°1, Chinotto Muyu, Chirimoya Andaluza,
Lima Kaffir, Pomelo Murciano, Soja Clarificada, CO2
*The Lost Explorer Espadín, Lost Explorer Tequila N°1, Chinotto Muyu, Andalusian Custard Apple,
Kaffir Lime, Murcian Grapefruit, Clarified Soy, CO2*

MANZANA TONTA 18

Michter's Bourbon, Aquavit Bareksten, Sirope de Manzana y Rosquilla "Tonta"
Michter's Bourbon, Aquavit Bareksten, Apple and Rosquilla "Dumb" Syrup

VASCO & TONIC 18

Ketel One, Café Verde y Pacharán, Cordial de Fresa Andaluza, Tónica de Flor de Cerezo
Ketel One, Green Coffee and Pacharán, Andalusian Strawberry Cordial, Cherry Blossom Tonic

FIG O'FASHIONED 22

Macallan 12, Tonka Oloroso, Cebada Tostada, Higo Extremeño, Scrappy's Bitter Aromático
Macallan 12, Tonka Oloroso, Toasted Barley, Extremadura Fig, Scrappy's Aromatic Bitter

POKER MARGARITA 22

Patrón Reposado, Miel de Pino Mugo, Piñones Tostados, Pimiento de Padrón, Pomelo
Patrón Reposado, Mountain Pine Honey, Toasted Pinenuts, Padrón Pepper, Grapefruit

T & FABIANT'S 22

Grey Goose, St. Germain, Sidra de Hielo, Louis Roederer Rosado
Grey Goose, St. Germain, Ice Cider, Louis Roederer Rosé



CÓCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS

CHERRY DE LUJO 20

Remy Martin 1738, Cocchi Americano, Verjus de Arce, Cereza del Jerte, Semillas de Cacao
Remy Martin 1738, Cocchi Americano, Maple Verjus, Jerte Cherry, Cocoa Nibs

FOREST 75 20

Hendrick's Neptunia, Grappa Poli, Miel de Madroño, Mostaza y Vetiver, Cava
Hendrick's Neptunia, Grappa Poli, Strawberry Tree Honey, Mustard and Vetiver, Cava

MURCIANA Y FAMOSA 20

Bombay Premier Cru, Amaro Santoni, St Germain, Pomelo Murciano, Mystic Mango
Bombay Premier Cru, Amaro Santoni, St. Germain, Murcian Grapefruit, Mystic Mango

NARANJA BRAVA 20

Maestro Dobel Diamante, Italicus Bergamota, Esencia Mediterránea, Naranja Sanguina Valenciana
Maestro Dobel Diamante, Italicus Bergamot, Mediterranean Essence, Valencian Blood Orange

CÓCTELES SIN ALCOHOL MOCKTAILS

JUNGLE DRIVER 16

This is Not Rum, Bitter Kas, Piña Asada, Lima
This is Not Rum, Bitter Kas, Grilled Pineapple, Lime

GINGER NINJA 16

Té Matcha, Almendra, Jengibre, Agua de Coco
Matcha Tea, Almond, Ginger, Coconut Water

NOGRONI 16

Martini Vibrante Sin Alcohol, Ginebra 0,0%, Bitter Kas
Martini Vibrante Alcohol-Free, Gin 0,0%, Bitter Kas



NEGRONI COLLECTION BY **CAMPARI**

CLÁSICO 19

Bulldog, Bitter Campari, Vermut Cinzano 1757
Bulldog, Bitter Campari, Vermouth Cinzano 1757

ALMENDIER 19

Glen Grant 12, Campari Bitter, Vermut Cinzano 1757, Almendra Tostada
Glen Grant 12, Campari Bitter, Vermouth Cinzano 1757, Toasted Almond

SECRETO ROJO 19

Bulldog Gin, Bitter Campari, Vermut Cinzano 1757, Pacharán, Amontillado, Jamón y Tomate
Bulldog Gin, Bitter Campari, Cinzano 1757 Vermouth, Pacharán, Amontillado, Ham and Tomato.

COTONI 19

Bulldog, Vermut Cinzano Seco 1757, Grand Marnier, Melocotón & Jerez
Bulldog, Dry Vermouth Cinzano 1757, Grand Marnier, Peach & Sherry

PADRONI 19

Mezcal Montelobos, Campari Bitter, Vermut Cinzano Seco 1757, Miel de Padrón, Ancho Reyes Verde
Mezcal Montelobos, Campari Bitter, Dry Vermouth Cinzano 1757, Padron Pepper Honey, Green Ancho reyes

NEGRONI TASTING 40

Selección de Tres Variedades de Negroni
Selection of Three Negroni's Variety

Negroni Cotoni acompañado de una Ostra Verde Aliñada con Gazpacho de Ají Amarillo,
 Manzanilla y Huevas de Salmón

*Cotoni Negroni served with a Green Oyster seasoned with Yellow Chilli Gazpacho,
 Manzanilla Sherry and Salmon Roe*

Negroni Padroni acompañado de un Pincho de Gilda Ibérica, Queso Idiazábal,
 Papada Ibérica, Tomate Seco, Aceituna

*Padroni Negroni served with a "Gilda Iberica", Idiazabal Cheese,
 Iberian Jowl, Dried Tomato, Olive.*

Negroni Almendier acompañado de un Macaron de Caramelo
Almendier Negroni served with a Caramel Macaron



SPRITZ COLLECTION

APEROL SPRITZ 18

Aperol, Cava, Soda
Aperol, Cava, Soda

CAMPARI SPRITZ 18

Campari, Cava, Soda
Campari, Cava, Soda

MARE NOSTRUM 18

Cynar, Oloroso, Bitter de Aceituna, Crodino, Cava
Cynar, Oloroso, Olive Bitter, Crodino, Cava

HUGUITO 18

Appleton Estate Signature, Manzanilla Sherry, Flor de Sauco y Flor de Cerezo, Cava
Appleton Estate Signature, Manzanilla Sherry, Elderflower & Cherry Blossom, Cava

GIN & TONIC PERFECT SERVE

Martín Sessé, Singular Dry Gin. Una ginebra con cuerpo, llena de aromas, con la complejidad de botánicos únicos y excepcionales, inspirados en las expediciones de Martín Sessé y con ingredientes tan madrileños como la violeta y la verbena, homenaje al Madrid más castizo.
Martín Sessé, Singular Dry Gin. A full-bodied gin, rich in aromas, with the complexity of unique botanicals inspired by the expeditions of Martín Sessé and featuring local ingredients as violet and verbena, a tribute to the most authentic Madrid.

Jengibre y Menta 28
Ginger & Mint

Frutos Rojos y Limón 28
Red Berries & Lemon

Albahaca y Lima 28
Basil & Lime

Refresco Incluido. Extra Refresco: 6€. Extra de Hielo Premium: 2€
Soft Drink Included. Extra Soft Drink: 6€. Extra Premium Ice: 2€