

LA ORIGINAL

TAVERNA RISTORANTE

SALUMERIA  VINO

CIAO!

*Reinventamos nuestro concepto
manteniendo el sabor y la
tradición de toda la vida*

LAORIGINAL.ES
@LA.ORIGINALE

VELÁZQUEZ, 9, MADRID

910 812 522

L-V de 10:00 a 24:00.
Sábado, Domingo y
festivos de 11:00-24:00

CORAZÓN DE MARIA, 57, MADRID

910 814 315

L-D de 12:00-17:00 y
20:00-24:00.



DESAYUNOS Y ALMUERZOS

9:00 - 12:30

COMIENZA EL DÍA START THE DAY

- Nº1

CROISSANT

• 4,50

Croissant + mantequilla/mermelada + café + zumo de naranja.
Croissant + butter/jam + coffee + orange juice.
- Nº2

FOCACCIA TOSTADA

• 4,50

Focaccia tostada, tomate/aceite + café + zumo naranja.
Toasted focaccia, tomato/oil + coffee + orange juice.
- Nº3

FOCACCIA TOSTADA CON EMBUTIDO

• 4,95

Focaccia + tomate/aceite + embutido + café + zumo de naranja.
Focaccia + tomato/oil + charcuterie + coffee + orange juice.
- Nº4

PINCHO DE FRITTATA

• 4,95

Pincho de Frittata + pan + café + zumo de naranja.
Frittata skewer + bread + coffee + orange juice..
- Nº5

PANINO CON EMBUTIDO

• 4,95

Panino de embutido, tomate/rúcula + café + zumo de naranja.
Charcuterie panino, tomato/arugula + coffee + orange juice.
- Nº6

FOCACCIA

• 4,55

Cuarto de Focaccia +café +zumo.
Quarter of three-layer focaccia + coffee + juice.

PICAR TODO EL DÍA FOR SNACKING

- CROISSANT

• 2,50
- PINCHO DE FRITTATA

• 3,95
- MEDIA FOCACCIA

• 6,75
- FOCACCIA FARCITA

• 8,95
- COMBINATO APERITIVI

• 10,95 por persona

Aperol Spritz o cervezas o vinos + tabla aperitivi
(Selección de embutidos, quesos, focaccia...)
*Aperol Spritz or beers or wines + aperitivo board
(Selection of cured meats, cheeses, focaccia...)*
- TABLA DE QUESOS

• 17,75

Selección de quesos italianos y españoles, entre otros; queso trufado, gorgonzola, parmesano.
Selection of Italian and Spanish cheeses, including truffle cheese, gorgonzola, parmesan, among others. otros; queso trufado, gorgonzola, parmesano.



ENTRANTES STARTERS

*Consulte con el camarero las opciones vegetarianas y veganas de nuestros platos.
**Please ask the waiter about vegetarian and vegan options for our dishes.*

- ALCACHOFAS CON QUESO Y PROSCIUTTO

• 13,50

Alcachofas sobre prosciutto horneado y crema de queso caliente. *Artichokes on baked prosciutto with hot cheese cream.*
- VITELLO TONNATO

• 13,95

Roast beef con salsa de atún, alcaparras, tomate seco y vino blanco. *Roast beef with tuna sauce, capers, sun-dried tomatoes, and white wine.*
- CARPACCIO DE LOMO BAJO DE TERNERA

• 13,95

El mejor carpaccio. Fileteado en el momento y acompañado de rúcula, parmesano y nuestro delicioso aliño base. *The best carpaccio. Sliced to order and served with arugula, parmesan, and our delicious signature dressing.*
- ENSALADA DE TOMATES, BURRATA Y PESTO

• 14,50

Siente el sabor de la mejor tradición italiana. Tomates, burrata, pesto, salsas de tomate caseras, aceituna deshidratada y sal de limón. *Experience the taste of the best Italian tradition. Tomatoes, burrata, pesto, homemade tomato sauces, dehydrated olives, and lemon salt.*
- ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO

• 13,95

Siempre fresca. Con cintas de pepino, manzana, crema de queso y tomate cherry. *Always fresh. With cucumber ribbons, apple, cream cheese, and cherry tomatoes.*
- PORCHETTA TONNATA

• 13,50

Porchetta cocida suave sobre cama de rúcula, salsa tonnata, Pomodori Asolatti, alcaparrasy aceite de oliva. *Tender slow-cooked porchetta on a bed of arugula, tonnata sauce, Pomodori Asolatti, capers, and olive oil.*
- CREMA FRÍA TOMATE AMARILLO

• 12,95

Pomodori Pelati Gialli, Pomodorini Gialli Pacchettelle, Perlas de Mozzarella Ciliegine, pimienta amarillo, tronquitos apio, ajo, cebolla. *Pomodori Pelati, Pomodorini Gialli Pacchete, Mozzarella Ciliegine pearls, yellow pepper, celery sticks, garlic, onion.*
- TARTAR DE TOMATE Y SALAME

• 13,95

Pomodoro Pelati, pomodoro fresco, pesto, salame y toque de ahumado. *Pelati tomatoes, fresh tomatoes, pesto, salami, and a hint of smokiness.*
- TORTELLINO BRESAOLA

• 13,95

Rellenos de Straccino, ricota y el toque ORIGINALE. *Stuffed with Straccino, ricotta, and the ORIGINALE touch.*

COMBINATOS

COMBINATO MEDIODÍA

L-V 12:30 - 16:30

- PRIMO

1/2 crema fría de tomate amarillo o ensalada de brotes o 1/2 fondué. *Half portion of cold yellow tomato cream or mixed greens salad or half portion of fondue.*
- SECONDO

1/2 Focaccia o Focaccia farcita o porchetta Tonata. *Half focaccia or stuffed focaccia or Tonnata porchetta.*
- 14,95€



COMBINATO APERITIVI

16:30 - 19:30

- APEROL SPRITZ O CERVEZAS O VINOS Y TABLA DE APERITIVI

Selección de nuestros mejores productos (embutidos, quesos, focaccia...)
A selection of our finest products: (charcuterie, cheeses, focaccia, and more).
- 10,95€

(por persona)





TABLAS

SALUMI E FORMAGGI

TABLA DE QUESOS • 17,75 🌾🌿🍷🧀🧀🧀 Selección de quesos italianos y españoles, entre otros; queso trufado, gorgonzola, parmesano. *A selection of Italian and Spanish cheeses, including truffle cheese, gorgonzola, parmesan, and more.*

Piccola: 2 personas ~ Grande: 4 personas / Puedes pedir raciones individuales
Piccola: 2 people ~ Grande: 4 people / Individual portions available.

TABLA ORIGINALE • Picc, 22,95 // Gran 41,95 🌾🌿🍷🧀🧀🧀 Mortadela trufada, salame, prosciutto di Parma, coppa, porchetta, ventricina,...panes untados de crema de queso, tomate y pesto. Verduras asadas, encurtidos, tomate, fruta, queso gorgonzola. *Truffle mortadella, salami, prosciutto di Parma, coppa, porchetta, ventricina... bread spread with cheese cream, tomato, and pesto. Roasted vegetables, pickles, tomato, fruit, and gorgonzola cheese.*

TABLA TEMPLADA ORIGINALE • Picc, 23,95 // Gran 45,95 🌾🌿🍷🧀🧀🧀 Nuestra tabla de embutidos calientes. Mortadela trufada, pastrami, salame, prosciutto di Parma, coppa, porchetta, ventricina..panes untados de crema de queso, tomate y pesto. Verduras asadas, encurtidos, tomate, fruta, queso gorgonzola. *Our warm charcuterie board: truffle mortadella, pastrami, salami, prosciutto di Parma, coppa, porchetta, and ventricina..Bread spread with cheese cream, tomato, and pesto. Roasted vegetables, pickles, tomato, fruit, and gorgonzola cheese.*

TABLA MAGGIORE ORIGINALE • Picc, 26,95 // Gran 51,95 🌾🌿🍷🧀🧀🧀 Selección de quesos curados. Mortadela trufada, salame, prosciutto di Parma, coppa, porchetta,ventricina, panes untados de crema de queso, tomate y pesto. Verduras asadas, encurtidos, tomate, fruta, queso gorgonzola. *Selection of aged cheeses: truffle mortadella, salami, prosciutto di Parma, coppa, porchetta, ventricina. Bread spread with cheese cream, tomato, and pesto. Roasted vegetables, pickles, tomato, fruit, and gorgonzola cheese.*



PASTA ARTESANA

HANDMADE PASTA

PARA 1 O 2 PERSONAS

PASTA ARTESANA CON TRUFA • 14,50 🌾🧀🍷 Salsa de queso y setas, queso parmesano y trufa de temporada. *Cheese and mushroom sauce, parmesan cheese, and seasonal truffle.*

*Opción sin gluten
*Gluten-free option

PASTA ARTESANA CON MEATBALLS • 14,50 🌾 Con parmesano y tomate cherry asado. *With parmesan and roasted cherry tomatoes.*

PASTA ARTESANA A LA GRICIA • 14,50 🌾 Guanciale horneado y nuestra crema de queso original. *Oven-baked guanciale and our original cheese cream.*

LASAGNE DE VERDURAS • 14,95 Láminas de calabacín y relleno de verduras asadas, paté de tomate y tomate seco, rematada con crema de queso y mozzarella. *Slices of zucchini filled with roasted vegetables, tomato pâté, and sun-dried tomatoes, topped with cheese cream and mozzarella*

LASAGNE DE CARNE • 14,95 🌾🧀🍷🧀 Elaborada con pasta integral, meatballs con tomate, crema de queso, mozzarella, paté de tomate y tomate seco, cebollitas encurtidas y ajo-miel. *Made with whole wheat pasta, meatballs in tomato sauce, cheese cream, mozzarella, tomato pâté, sun-dried tomatoes, pickled onions, and garlic-honey.*



PINSA ROMANA

PARA 1 O 2 PERSONAS

FOR ONE OR TWO PEOPLE

TOMATE Y PESTO • 13,95 🌾🌿🍷🧀🧀🧀 Diferentes tomates con mozzarella, pesto y aceituna negra deshidratada. *Different tomatoes with mozzarella, pesto, and dehydrated black olives.*

*Opción sin gluten
*Gluten-free option

VEGETAL • 14,50 🌾🌿🍷🧀🧀 Berenjena, tomate, cebolla, mozzarella y aceituna negra deshidratada. *Eggplant, tomato, onion, mozzarella, and dehydrated black olives.*

PASTRAMI • 14,75 🌾🌿🍷🧀🧀🧀 Con tomate, mostaza, mozzarella, pastrami, aceituna y aceite de cebollino. *With tomato, mustard, mozzarella, olives, and chive oil.*

CUATRO QUESOS CON PESTO • 14,75 🌾🌿🍷🧀🧀🧀 Con tomate, queso azul, de cabra o curado, mozzarella y en crema. *With tomato, blue cheese, goat cheese or cured cheese, mozzarella, and cream.*

CARBONARA • 14,95 🌾🌿🍷🧀🧀 Con crema de queso, mozzarella, parmesano, ajo-miel y panceta italiana. *With cheese cream, mozzarella, parmesan, garlic-honey, and Italian pancetta.* Pinsa Tomate y Pesto

PORCHETTA • 14,75 🌾🌿🍷🧀🧀 Porchetta con tomate, mozzarella, salsa de crema de queso, aceituna, aceite de cebollino y hojas silvestres. *Porchetta with tomato, mozzarella, cheese cream sauce, olives, chive oil, and wild leaves.*

MORTADELA TRUFADA • 14,75 🌾🌿🍷🧀🧀 Mortadela trufada con tomates variados, ajo miel. crema de queso, aceituna negra deshidratada, mozzarella, cebolla crujiente y rúcula. *Truffle mortadella with assorted tomatoes, garlic-honey, cheese cream, dehydrated black olives, mozzarella, crispy onion, and arugula.*

PROSCIUTTO • 14,75 🌾🌿🍷🧀🧀 Prosciutto con tomates variados, mozzarella. crema de queso, ajo miel. aceituna negra deshidratada y rúcula. *Prosciutto with assorted tomatoes, mozzarella, cheese cream, garlic-honey, dehydrated black olives, and arugula.*





NUESTRA ESPECIALIDAD

OUR SPECIAL PLATES

FONDUE DE QUESO • 12,95    
Con grissinis para no dejar de mojar
With grissini to keep dipping

BOCADILLO DE PASTRAMI HORNEADO 150 GR ¡TODO UN CLÁSICO! • 14,75       
Rúcula, encurtidos, parmesano, verduras asadas, mostaza y ketchup caseros. Guarnición incluida.
Arugula, pickles, Parmesan, roasted vegetables, homemade mustard, and ketchup. Side dish included.

BOCADILLO DE PORCHETTA HORNEADO ¡CRUJIENTEEEEEE! • 14,50       
Pan crujiente. Porchetta especiada al horno, con queso crema y mayonesa de trufa.
Crispy bread. Oven-roasted spiced porchetta with cream cheese and truffle mayo.

FRITTATA • 8,95  
Nuestra “tortilla” de verduras cocinada en horno. Sin grasas y para disfrutar a cualquier hora.
Our oven-baked vegetable “tortilla.” Guilt-free and perfect for any time of day



FOCACCIA ARTESANAL

HANDMADE ITALIAN FLATBREAD. SOFT, AIRY, AND TOPPED WITH HERBS, OLIVE OIL, AND OTHER FRESH INGREDIENTS.

FOCACCIA FARCITA

FOCACCIA REDONDA RELLENA • 8,95  
Focaccia + verduras asadas + pasas + huevo + queso gratinado.
Focaccia + roasted vegetables + raisins + egg + melted cheese

FOCACCIA DE 3 PISOS • Media 6,75 • Entera 13,50

PASTRAMI, ALBAHACA Y MOSTAZA       

ROAST BEEF CON TOMATE, MOSTAZA Y ENCURTIDOS       

MORTADELA TRUFADA, TOMATE, CEBOLLA CRUJIENTE Y PEPINILLOS       

PORCHETTA CON PESTO Y CEBOLLINO    



DOLCI

DESSERTS

HELADO ARTESANO • 6    

TIRAMISÚ • 6,95    

3 CANNOLI SICILIANI • 6    
Rellenos de crema.
Filled with cream.

1/4 PINSA CON NUTELLA • 6,75      

TARTA DELLA NONNA • 6,55  
Nuestra tarta casera de quesos italianos.
Our homemade Italian cheese tart.

CAFÉS E INFUSIONES

COFFEES AND INFUSIONS

Solo • 1,85

Cortado • 1,95

Leche • 2,05

Americano • 1,95

Capuccino • 2,55

Macchiato • 2,05

Te Verde • 2,45

Te Rojo • 2,45

Poleo Menta • 2,45

Te Negro • 2,45

Manzanilla • 2,45

alérgenos

allergens

          
pescado custáceo huevo gluten cacahuete leche sulfitos apio mostaza molusco sésamo altramuces soja champiñón cáscara
fish crustacean egg peanut milk sulfites celery mustard mollusk sesame lupin soy mushroom shell

PIDE A DOMICILIO /
TAKE AWAY



CIAO@LAORIGINALE.ES

VINOS & ESPUMOSOS

WINES & SPARKLING WINES

COPA DE VINO BLANCO O TINTO • 3,50

VINOS BLANCOS ITALIANOS

Fantini. TREVIANO D’ABRUZZO • Copa 3,50 // Botella 17,50 Níspero, melocotón y flores blancas. Equilibrado y persistente. Seco. *Medlar, peach, and white flowers. Balanced and persistent. Dry.*

Pasqua. PINOT GRIGIO • Copa 3,50 // Botella 18,50 Notas florales con matices de pera. Fácil de beber, fresco e intenso. Seco. *Floral notes with hints of pear. Easy to drink, fresh, and intense. Dry.*

Vesevo. BENEVENTANO • Botella 19,95 Melocotón flores blancas y melón. Cuerpo medio, bien equilibrado. Semi seco. *Peach, white flowers, and melon. Medium body, well balanced. Semi-dry.*

I muri. PUGLIA • Copa 3,50 // Botella 17,50 Persistente, toques de frutos amarillos. Fácil de beber, armónico. Afrutado. *Persistent, with hints of yellow fruits. Easy to drink, harmonious. Fruity.*

VINOS TINTOS ITALIANOS

Zabu. NERO D’ AVOLA • Copa 3,50 // Botella 17,50 Siciliano, aromas a fruta con fondo ligeramente espaciado y herbáceo. *Sicilian, with fruity aromas and a slightly spicy, herbal undertone.*

Leonardo. CHIANTI • Botella 18,50 Vino toscano, cereza con ligeros toques especiados. Sabor intenso y prolongado. *Tuscan wine, cherry with subtle spicy notes. Intense and lingering flavor.*

Edizione Cinque Autoctoni. D’ABRUZZO crianza • Botella 36,95 Mora y cereza, con notas balsámicas. *Blackberry and cherry, with balsamic notes.*

Pipoli. VULTURE crianza • Botella 19,50 Cereza, guindas, vainilla. En boca final largo, balsámico y taninos maduros. *Cherry, sour cherries, and vanilla. On the palate, a long balsamic finish with mature tannins.*

Zolla. PRIMITIVO DI MANDURIA crianza • Botella 23,50 Mora y confitura de cereza. Suave, final largo y sabroso. *Blackberry and cherry preserves. Smooth, with a long and flavorful finish.*

Leonardo. BRUNELLO DI MONTALCINO crianza • Botella 37,50 Toscano cereza, violeta, hierbas aromáticas, y especias. Fresco, ligeramente astringente y con un final largo. Redondo. *Tuscan cherry, violet, aromatic herbs, and spices. Fresh, slightly astringent, with a long finish. Well-rounded.*

Fantini. SANGIOVESE • Copa 3,50 // Botella 16,50 Cereal, frutos del bosque y especias dulces. Aterciopelado y redondo. *Cereal, berries, and sweet spices. Velvety and well-rounded.*

VINO ROSADO ITALIANO

11 minutos. LAGO DI GARDA • 21,50 Afrutado con notas florales rosa, fresa, frambuesa, granada y lavanda. Aterciopelado, seco. *Fruity with floral notes of rose, strawberry, raspberry, pomegranate, and lavender. Velvety, dry.*

SPUMANTI E LIQUORI

LAMBRUSCO TINTO • Copa 3,50 // Botella 16,95 Región de Módena, espumoso con sabor repleto de increíbles notas frutales. *From the Modena region, sparkling with an abundance of incredible fruity notes.*

GRAPPA AMARONE • Chupito 4,90

LIMONCELLO • Copa 5,50

PROSECCO

SPUMANTE TREVISO DOC EXTRA DRY Bod. Maschio dei cavaliere • Copa 3,50 // Botella 17,95

FRIZZANTE TREVISO DOC “SPAGO” Bod. Maschio dei cavaliere • Copa 3,50 // Botella 18,95

SPUMANTE ROSE DOC EXTRA DRY Bod. Maschio dei cavaliere • Copa 3,50 // Botella 19,95

SUPERIORE VALDOBBIADENE DOC EXTRA DRY Bod. Maschio dei cavaliere • Botella 20,95

SPUMANTE DOC EXTRA DRY Bod. Canevel • Botella 22,95

SUPERIORE RIVE DI COVERTALDO BRUT Bod. Maschio dei cavaliere • Botella 25,95

APERITIVI PARA CUALQUIER HORA

CINZANO VERMÚT • 3,50 Vino aromatizado elaborado a partir de una base de vino italiano de calidad, alcohol, azúcar y una infusión de hierbas y especias. *Aromatized wine made from a base of high-quality Italian wine, alcohol, sugar, and an infusion of herbs and spices.*

CINZANO BITTER SODA • 4 Aperitivo listo para servir, de 20cl con una graduación alcohólica moderada. *Ready-to-serve aperitif, 20cl with a moderate alcohol content.*

CRODINO • 4 El aperitivo italiano sin alcohol. Espumoso y agridulce con notas cítricas. *Sparkling and bittersweet with citrus notes.*

NUESTROS CÓCTELES ORIGINALES DE VERANO

APEROL SPRITZ Aperol, Cinzano To Spritz, soda y naranja • 7,5

CAMPARI SPRITZ Campari, Cinzano To Spritz, soda • 7,5

CAMPARI TONIC Campari y tónica • 7,5 • Campari and tonic

NEGRONI Ginebra Bulldog, Campari, Vermut Cinzano rojo • 8,75 Bulldog Gin, Campari, Cinzano Red Vermouth

MIMOSA Aperol, proceso zumo naranja • 6,5 Aperol, freshly squeezed orange juice

MOJITO-LIMONCELLO Zumo de limon , menta, soda limoncello • 8,5 Lemon juice, mint, limoncello soda

LIMONCELLO MARGARITA Tequila limoncello zumode limon sirope • 8,5 Tequila, limoncello, lemon juice, syrup

ESPRESSO MARTINI Café Baqué Colombia Supremo arábica 100%, vodka, licor de café • 8,5 Baqué Colombia Supremo 100% Arabica coffee, vodka, coffee liqueur

JARRA SANGRIA BLANCA 1L Vino blanco, zumo de piña, fruta, zumo naranja, prosecco • 18,95 White wine, pineapple juice, fruit, orange juice, prosecco

EXPRESSO MARTINI Vodka, sirope, café • 8,5 Vodka, syrup, coffee

LIMONCELLO SPRITZ Prosecco, limoncello, soda • 7,5 Prosecco, limoncello, soda

BELLINI Prosecco, zumo de melocotón • 6,5 Prosecco, peach juice



LA ORIGINALE