

Menú Ejecutivo

Menú ejecutivo de Lunes a Jueves, servicio de comidas y cenas. Viernes sólo comidas.

Excepto vísperas de festivos en servicio de cenas y festivos ambos servicios.

Executive menu from Monday to Thursday lunch and dinner service. Friday only food.

Except eve of holidays in dinner service and holidays both services.

Selección de panes, hogaza de masa madre, grissini torinesi, pan carasau de Cerdeña, aceite, queso y mantequilla.

• Empezamos. A elegir uno •

Sardinas ahumadas, fresas, crema de queso curado y remolacha.

Smoked sardine, strawberries, goat cheese and beet

Huevo poché, crema de hongos y patatas, foie, jamón ibérico y crumble de avellanas

Poached egg mushroom and potato cream, foie, iberian ham, and hazelnut crumble

Croqueta líquida de cocido madrileño para comer con cuchara

Liquid Madrid stew croquette to eat with a spoon

Ensalada de tomatitos confitado, salmorejo y gambones a la brasa

Tomato, salmorejo and grilled shrimp salad

Niguri de foie, trufa y panceta ibérica curada

Niguri of foie, truffle and cured iberian bacon

Alcachofa frita con crema de parmesano, yema de huevo, trufa y jamón ibérico

Fried artichoke with parmesan foam, truffle egg yolk and iberian ham

Gyozas de pollo fritas con mahonesa picante

Fried chicken gyozas with spicy mayonnaise

Vitello tonnato al estilo Martinica, caviar de arenque ahumado y bottarga.

Martinique-style vitello tonnato, smoked herring caviar and bottarga

Colungiones rellenos de patata, pasta fresca de Cerdeña con salsa casera de tomate, straciatella y pesto

Colungions stuffed with potato, fresh sardinian pasta with homemade tomato sauce, straciatella and pesto

Berenjena asada en brasa, toffee de miso, cacahuetes y queso ahumado

Charbroiled eggplant, miso toffee, peanuts and smoked cheese

Risotto de queso ahumado, azafrán y mantequilla ahumada

Smoked cheese, saffron and smoked butter risotto

Brioche de presa 100% bellota ahumada en casa, ricotta, huevo de codorniz y trufa

100% home-smoked acorn brioche, ricotta, quail egg and truffle

• Seguimos. A elegir uno •

Carrillera de cerdo glaseada en su jugo, cremoso de zanahoria, foie y salsa de curry rojo

Glazed pork cheek in its own juice, creamy carrot, foie and red curry sauce

Canelon de contramuslo de pollo asado en brasa, bechamel trufada

Grilled chicken thigh cannelloni, truffle bechamel

Bacalao confitado con ñoquis de patata, trufa, yema y papada ibérica

Confit cod with potato gnocchi, truffle, egg yolk and papada ibérica

Hamburguesita de ternera charra con queso fundido, salsa de papada ibérica

Salamanca beef burger with cheese, iberian papada sauce

Empanada argentina de ternera que viajó a Tailandia, curry rojo de cerdo

Argentine beef empanada which I traveled to Thailand, red pork curry

Merluza a la brasa con salsa ondarresa y patatas rotas, aceite virgen y limón

Grilled hake with ondarresa sauce and smashed potatoes, virgin oil and lemon

Salmón a la brasa, aguacate a la brasa y agua chile de mango

Grilled salmon, grilled avocado and mango chili water

Solomillo de cerdo 100% bellota a la brasa, berenjena a la parmesana, mahonesa de tomate y albahaca

Grilled 100% acorn pork tenderloin, eggplant with parmesan, tomato and basil mayonnaise

Corvina a la brasa, mostaza de hierbas y crema de patata con ají amarillo.

Grilled sea bass, fennel and potato cream with yellow chili.

• Terminamos •

Cítricos

Citrus

Tarta de queso Idiazábal, crema de chocolate blanco y helado de leche

Idiazábal cheesecake and white chocolate cream

Profiteroles rellenos de nata, crema de pistacho y salsa de Nutella

Profiteroles filled with cream, pistachio cream and Nutella sauce

Tiramisú casero con helado de café

Homemade tiramisu with coffee ice cream

Plato de fruta variada y pelada

Plate of varied and peeled fruit

Helado de vainilla con crema de chocolate y topping

Vanilla ice cream with chocolate cream and topping

Incluye copa de vino de la casa, tinto o blanco o cerveza o agua o refresco

23,90€ Iva incluido

.....

• Menú de Autor •

(Disponible todos los días en servicio de comida y cena)

2 entrantes, 1 pescado, 1 carne, 1 postre, 1 consumición y pan

35,90 Iva incluido