

CREATIVIDAD SALUD TRADICIÓN

Nuestra cocina se basa en la tradición de Adolfo Muñoz, incorporando una línea saludable, cuyo objetivo es el respeto por el producto de calidad para que los ingredientes puedan expresar su procedencia, sin añadir sal ni aceite de oliva virgen extra en su elaboración, sólo a la finalización del plato.

VERANO 2017

pre aperitivo

La clásica Banderilla

Crujiente raíz de loto

Nuestro jugo de aceituna "Adolfo" + pan artesano

aperitivo

Bombón de queso y jamón

Berberechos con aires de mar

Crema de changurro, pimiento de cristal

Galleta de coco, albaricoque y almendra

entrante

Flores de Calabacín de Belvis de la Jara y pisto manchego

pescado

Rodaballo, ensalada de quinoa

carne

Papada ibérica con humo de romero

O

Presa ibérica de cerdo, reducción de vino, pisto

pre-postre

Sorbete de arándanos y zanahoria morada

postre

Higos con tofe

Dulces de nuestro obrador

Precio por persona: **55,00€**

I.V.A. (10%) incluido en los precios. | El menú estará disponible de 20:00 a 23:00h.

El menú se servirá a mesa completa. | Menu para máximo 8 personas



CREATIVIDAD SALUD TRADICIÓN

Nuestra cocina se basa en la tradición de Adolfo Muñoz, incorporando una línea saludable, cuyo objetivo es el respeto por el producto de calidad para que los ingredientes puedan expresar su procedencia, sin añadir sal ni aceite de oliva virgen extra en su elaboración, sólo a la finalización del plato.

Almuerzo en Palacio de Cibeles VERANO 2017

- Espárragos trigueros, simeji y mahonesa de lima
 - Salmorejo, sorbete de albahaca, frambuesa deshidratada
 - Endivias a la plancha, manzana y vinagreta de romero
 - Crema de ajo, arroz crujiente y yema de huevo campero
-
- Salmón de Noruega, cava y azafrán de la Mancha y rabanito picante
 - Dorada, salsa de ajo negro y cebolla roja
 - Confit de pato, patatas a la sarladaise
 - Conejo al ajillo y sésamo negro
-
- Tarte Tropeziennne
 - Chocolate, crema de azafrán, nogatin
 - Crema catalana, teja de pimienta rosa

Precio por persona: **38,50€**

I.V.A. (10%) incluido en los precios. | El menú se servirá a mesa completa.
Pan, aceite de oliva virgen extra 4,00€.



Cecina de ciervo aromatizada con orégano, jugo de aceituna	25,00
Mojama de atún, pisto dulce, almendra y pan cristal	22,00
Ostras nº2 Daniel Sorlut (con su acompañamiento)	5,50/ud.
Quesos de España	24,00
Croquetas caseras (Remolacha, zanahoria, kale)	16,00
Crema de puerros y tartar de salmón	21,00
Quinoa con remolacha, verduritas en crudité, huevo de codorniz y rabanitos	19,50
Ensalada de Kale, crujiente y chips de manzana y naranja al horno	22,00
Verduras de temporada con 40 segundos de vapor, almogrote manchego	23,00
Foie, calabaza, bizcocho de aceite	26,50
Carabinero, langostinos y verduras de la huerta	39,00

Pescados

Merluza de pincho al vapor, velouté de azafrán y tomate, judías verdes, comino <i>(cocinado al vapor)</i>	27,00
Lubina, ensalada de kale, algas y bayas de Goji	29,00
Rodaballo, salsa de soja - miel, bizcocho de alga nori <i>(asado al horno)</i>	32,00

Carnes

Perdiz de Toledo, crema de fabada y verduras escabechadas (nabo y zanahoria)	27,50
Paletilla de cordero, pisto manchego y cebollitas glaseadas	29,00
Nuestro lechón con paté de pasas y calabaza	29,50
Manitas rellenas de cebolla y hongos, salsa de foie, toffee de ajo, crujiente de patata	28,00
Solomillo de ternera, royal de esparrago blanco y trigueros	33,00

Nuestros arroces elaborados sin ningún sofrito

Arroz, infusionado con azafrán, verduras, y crujiente de queso manchego	25,00
Arroz con pato, setas y hierbas provenzales (tomillo y romero)	27,00
Arroz negro, con chipirones y mahonesa de cilantro	26,00

Moneda: €