

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.

INVIERNO2019

pre aperitivo

La clásica Banderilla
Remolacha deshidratada y yogurt
Aceituna "Adolfo" + pan artesano

aperitivo

Pan suflado relleno de mousse de foie
Berberechos con aires de mar
Tapenade de aceituna verde y galleta de tomillo
Mousse de txangurro con compota de piquillo

entrante

Crema de espinacas, vieira al natural, anisados (apio, anís estrellado)

pescado

Rape, demiglaze y yuka carbonizada

carne

Pechuga pato, muslo estofado y salsa perigord

pre-postre

Marshmallow de yuzu

postre

Naranja estilo Cedric Grolet helado de naranja amarga

Dulces sueños

Café arábica natural frio

Precio por persona: 59,00 €

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. | Menú para máximo 8 personas



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 (lima + vinagreta de cebolla)	5,50/ud.
Quesos de España	24,00
Quinoa salteada con verduritas, encurtidos, huevo de codorniz y rabanitos	19,50
Ensalada templada de pimientos, bacalao y comino	21,00
Ensaladas de lechugas tiernas y canónigos, nueces, arándanos y melocotón	19,50
Verduras de temporada con 40 segundos de vapor, almogrote manchego	23,00
Croquetas caseras (Remolacha, zanahoria, kale)	16,00
Crema de ají, cebolla encurtida y berberechos	21,00
Foie, bizcocho de aceite y frutos	26,50
Patatas baby, crema ligera de mahonesa, coliflor y polvo de guisantes *individual	19,00
Berenjena confitada con miso y sake, pistacho y velo de arroz negro	18,00

Pescados

Merluza a baja temperatura, lactonesa de lima y judías ibéricas	27,50
Lubina, almendra y ensalada de legumbres	29,00
Rodaballo, salsa de soja - miel, bizcocho de alga nori (<i>asado al horno</i>)	32,00
Rape con setas y jugo de puerro	30,00
Bacalao al vapor, jugo de pimiento rojo asado y huevos de tobiko	27,50

Carnes

Perdiz de Toledo, crema de fabada y verduras escabechadas (nabo y zanahoria)	27,50
Royal de pato, salsa de tomillo y arándanos y gel de naranja	27,00
Paletilla de cordero, pisto manchego y cebollitas glaseadas	29,00
Nuestro lechón , piquillo confitado y patata estilo lionesa	29,50
Manitas rellenas de cebolla y hongos, salsa de foie, toffee de ajo, crujiente de patata	28,00
Callos de ternera en honor a Madrid	22,00
Ciervo marinado, chutney de orejones y manzana y gel de vino	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: €