

CREATIVIDAD SALUD TRADICIÓN

Nuestra cocina se basa en la tradición de nuestro Chef Adolfo Muñoz de Toledo, nuestro Director Chef Javier Muñoz con su equipo han incorporado 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. Crear una cocina sostenible y preocupada con el medio ambiente

Almuerzo en Palacio de Cibeles PRIMAVERA 2019

- Migas manchegas con panceta, chorizo, pimiento rojo y huevo pochado
 - Salmorejo, sorbete de albahaca y frambuesa deshidratada
 - Judiones Bio en ensalada con pollo de corral marinado en lima
- Ensalada de nabo y champiñones con polvo de aceituna negra y mandarina

- Arroz meloso con verduras y picanton asado al jospers (mínimo 2 personas)
 - Pez limón, puerro confitado y rabanito
 - Gallo al jospers con packchoy asado
- Rabo de toro, crema de patata, piparras y nido de repollo

- Tarta artesana de fruta
- Parfait de champagne
- Paulova exótica

Precio por persona: **39,50€**

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

Para acompañar

- Patata ratte asada
- Coliflor salteada con pimentón de la vera
- Ensalada de rúcula y granada y lima
- Pisto manchego, crujiente ibérico

Suplemento 5,00 € (I.V.A. incluido)



Cecina de ciervo aromatizada con orégano, jugo de aceituna	27,50
Mojama de atún, pisto dulce, almendra y pan cristal	22,00
Ostras nº2 Daniel Sorlut (lima + vinagreta de cebolla)	5,50/ud.
Carpaccio de remolacha, queso de Cabra y piñones	22,00
Quesos de España, orejones, pipas de calabaza, membrillo, nueces y mermeladas de naranja y cebolla	24,00
Quínoa salteada con verduritas, encurtido, huevo de codorniz y rabanitos	19,50
Lechugas tiernas y canónigos, nueces, arándanos y melocotón	19,50
Verduras de temporada con 40 segundos de vapor y adobo de pistacho	23,00
Croquetas caseras (Remolacha, zanahoria, kale)	16,75
Crema de almendra, gelatina de vino, uvas, hierbabuena y ajos confitados	19,50
Foie, bizcocho de aceite y frutos	26,50
Berenjena confitada con miso y sake, pistacho y velo de arroz negro	19,00
Espetos de sardina sobre coca de aceituna y tomates aliñados	19,50

Pescados

Merluza con veloutte de azafrán y judías ibéricas	28,00
Lubina, almendra y ensalada de legumbres	29,00
Rodaballo, salsa de soja - miel, bizcocho de alga nori (<i>asado al horno</i>)	32,00
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: €