

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.

PRIMAVERA2019

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	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 aceitunas 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: €