



The old roots are the new roots

QÚ

QU

by Mario Sandoval

COMPARTIR / TO SHARE

Mejillones de roca con escabeche rubio <i>Artisan pickled mussels</i>	22€
Espárragos trigueros con bearnesa de estragón <i>Grilled asparagus with tarragon bearnesa sauce</i>	24€
Alcachofas a la brasa con jamón ibérico y salsa de Xerry <i>Grilled artichokes with iberian ham and Xerry sauce</i>	22€
Carpaccio de gamba con su esencia, jalapeño y jengibre <i>Prawn carpaccio with its essence, jalapeño and ginger</i>	38€
Steak tartar de rubia gallega a la mostaza antigua <i>Galician cow steak tartare in old mustard sauce</i>	38€
Jamón ibérico de bellota 5J con pan de cristal <i>Bellota iberian ham with bread</i>	36€
Carpaccio de picaña Lyo madurada un año <i>Carpaccio of aged Lyo rump cap matured for one year (picanha)</i>	42€
Almejas de carril con salsa de albariño <i>Clams in albariño sauce</i>	36€
Torreznos de cochinito ibérico al guisopo <i>Deep fried iberian pork chunks</i>	30€
Guiso de colmenillas con huevo pochado y foie gras <i>Seasonal mushrooms stew with poached egg and foie gras</i>	32€
Brioche con mantequilla clarificada y 10 gr de caviar Beluga Iraní <i>Brioche with clarified butter and 10 gr of Beluga caviar</i>	40€
Caviar Beluga Iraní 50 gr <i>Beluga caviar with blinis 50 gr</i>	180€

ENTRANTES / STARTERS

Salmorejo de mango con anguila ahumada <i>Mango salmorejo with smoked eel</i>	18€
Salmorejo de tomate con huevo y jamón <i>Tomato salmorejo with egg and ham</i>	18€
Crema de boletus con polvo de aceituna de negra <i>Mushroom cream with black olive powder</i>	18€
Perdiz escabechada al amontillado con frutos rojos y escarola <i>Amontillado pickled partridge with red berries and watercress</i>	32€
Aguachile de vieira con chalota y granada <i>Scallop aguachile with shallots and pomegranate</i>	28€
Ensalada de nuestra huerta del Escorial (Agrolab) <i>Fresh salad from our garden (Agrolab)</i>	19€

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Carpaccio vegetal con vinagreta de frutos secos <i>Watermelon carpaccio with nuts vinaigrette</i>	19€
Panaché de verduras de nuestra huerta del Escorial (Agrolab) <i>Vegetable´s panaché from our garden (Agrolab)</i>	22€
Ensalada de aguacate escabechado, pico de gallo y rúcula <i>Pickled avocado salad with pico de gallo and arugula</i>	21€
Arroz cremoso de verduras y setas de temporada <i>Creamy vegetable and mushroom rice</i>	20€

DEL MAR / FROM THE SEA

Lubina al horno a la bilbaína <i>Sea bass Bilbao style</i>	34€
Dorada con pico de gallo <i>Sea bream with pico de gallo</i>	32€
Carabinero a la brasa con patata confitada y huevo <i>Grilled prawn with confit potatoes and egg</i>	42€
Ventresca con mojo verde <i>Tuna with green mojo</i>	42€

DE LA DEHESA / FROM THE DEHESA

Jarrete de ternera asado a baja temperatura (4 personas) <i>Low temperature roasted veal shank</i>	24.50€ por persona	/ 98€
Solomillo Wellington (2 personas) <i>Sirloin steak wellington</i>	40€ por persona	/ 80€
Pluma ibérica a la parrilla con peras al vino tinto <i>Boneless pork flank with pears in red wine</i>		30€
Lomo de ciervo macerado a la brasa <i>Grilled and marinated deer loin</i>		36€
Cochinillo lechón lacado con su piel crujiente <i>Roasted suckling pork with crispy skin</i>		46€
Costilla de vaca rubia gallega glaseada <i>Glazed galician cow ribs</i>		52€

GUARNICIONES / SIDES

Puré de patatas trufado <i>Truffled mashed potatoes</i>	12€
Mini verduras asadas <i>Mini grilled vegetables</i>	10€
Hongos salteados <i>Sautéed mushrooms</i>	8€
Chips de patata <i>Potato chips</i>	8€
Chips de boniato <i>Sweet potato chips</i>	8€
Cogollo con parmesano <i>Buds with parmesan</i>	8€

POSTRES / DESSERTS

Flan mantecado con chantilly <i>Flan with whipped cream</i>	10€
Mini tartaletas de frutas <i>Mini fruit pies</i>	10€
Cremoso de queso con helado de pistacho <i>Cheese cream with pistache ice cream</i>	14€
Chocolate en texturas <i>Chocolate textures</i>	14€
Fresas escabechadas <i>Pickled strawberries</i>	12€
Tartaleta de limón crujiente <i>Crispy lemon pie</i>	12€
Tarta de queso <i>Spanish cheesecake</i>	12€

QU

by Mario Sandoval

