



EKÖ

B I S T R O

L'Instant Retenu

La Carta

Una historia que comienza en Madrid, donde Eden, sommelier , e Iñigo, chef , se encontraron para crear un espacio joven, libre y en movimiento. Un bistró que celebra lo inesperado y lo sencillo, donde cada servicio es una nueva página escrita entre manos, fuego y mesa.

En Ekö Bistro, la cocina es un instante retenido, un gesto suspendido entre estaciones, origen y emoción.

Inspirados por el mercado y la poesía, cruzamos Francia y España en un viaje de sabores vivos y honestos.

Cada plato nace del producto, del momento y del deseo de contar una historia efímera, pero inolvidable.

“Esta carta no es una revancha. Es un acto de gratitud a las personas que confiaron en mi.”

Iñigo Uribe Paredes

E K Ö
B I S T R O

Entrée

Éclair de foie gras y Macallan 12yo con mole negro 16€

Alvear, Tres miradas, Paraje de Riofrío Alto 2019 : 8€

Carabinero flambeado, en salsa de curry y coco 24€

Urfe blanc, Primavera: 9€

Portobellos rellenos de mojama gratinados con picallili 16€

Raicilla, La venenosa : 29€

Carpaccio de remolacha, vinagreta francesa, pistacho y helado rulo de cabra 16€

Loupiac, Château Vieux Moulin 2012 : 9€

Salpicón de carabinero y pulpo 24€

Chablis, Clotilde Davenne : 11€

No es un tomate 14€

Harukasumi, green label: 15€

Ostra Black Pearl (Unidad) 9€

Whisky Hakushu : 36€

Todos nuestros precios incluyen el IVA.

Prices includes VAT.

Pan y Aperitivo por persona: 2€

Plat

Ratatouille 18€

Penedès Vinos Para Amar El Vino, Gessami 2024 : 6€

Cuartos de Alcachofa con miel trufada 21€

Cloudy bay Te KoKo : 20€

Pez limón a baja temperatura, salsa de berberechos y tirabeques 22€

Valdeorras, As dos Ladeiras : 10€

Steak tartar au couteau con millojas de papa 22€

VDF, You fuck my wine: 6€

Tataki de atún osmotizado con setas de temporada 24€

Fukucho sea side, Junmai : 15€

Lenguado a la Meunière con trompeta de la muerte 35€

Rías Baixas, Anadigna sobre lías: 7€

Pato con pure de chirivía y salsa de pimienta dulce 26€

Irancy, Clotilde Davenne 2021: 11€

Solomillo a la francesa acompañado de gratin dauphinois 28€

Toro Numanthia 2019 : 16€

Chuletillas de cordero con tapenade de alcachofas 30€

Château Fontbaude, Le M 2019: 8€

Todos nuestros precios incluyen el IVA.

Prices includes VAT.

Pan y aperitivo por persona: 2€

Dessert

Baba au Rhum Brugal 1888	9€
<i>Rhum Brugal 1888 : 15€</i>	
Recuerdos de Infancia, pan con chocolate	10€
<i>Cabernet d 'Anjou, domaine Beaumard : 6€</i>	
Choux de Vanilla y frambuesa	7€
<i>Champagne Taittinger brut : 14€</i>	
Milhojas de pistacho	11€
<i>Vodka Haku : 14€</i>	
Rabiol de piña con emulsión tropical	9€
<i>Bodegas Robles, Caprichoso dulce : 4€</i>	
Caramelo Salado	10€
<i>Dassai Sparkling 45 : 14€</i>	
Quesos Franceses	14€
<i>Sohomare, Nama Genshu: 12€</i>	

Todos nuestros precios incluyen el IVA.

Prices includes VAT.

Pan y aperitivo por persona 2€