

E KÖ

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€
<i>Penedès Vinos Para Amar El Vino, Gessami 2024 : 6€</i>	
Cuartos de Alcachofa con miel trufada	21€
<i>Cloudy bay Te KoKo : 20€</i>	
Pez limón a baja temperatura, salsa de berberechos y tirabeques	22€
<i>Valdeorras, As dos Ladeiras : 10€</i>	
Steak tartar au couteau con milhojas de papa	22€
<i>VDF, You fuck my wine: 6€</i>	
Tataki de atún osmotizado con setas de temporada	24€
<i>Fukicho sea side, Junmai : 15€</i>	
Lenguado a la Meunière con trompeta de la muerte	35€
<i>Rías Baixas, Anadigna sobre lias: 7€</i>	
Pato con pure de chirivía y salsa de pimienta dulce	26€
<i>Irancy, Clotilde Davenne 2021: 11€</i>	
Solomillo a la francesa acompañado de gratin dauphinois	28€
<i>Toro Numanthia 2019 : 16€</i>	
Chuletillas de cordero con tapenade de alcachofas	30€
<i>Château Fontbaude, Le M 2019: 8€</i>	

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 Franceces	14€
<i>Sohomare, Nama Genshu: 12€</i>	

Todos nuestros precios incluyen el IVA.

Prices includes VAT.

Pan y aperitivo por persona 2€