

CORSARIO

MADRID - IBIZA

PAN Y GILDA DE ATÚN | 5 € p.p

ENTRANTES

Croquetas de jamón Ibérico 2u. / 7

De jamón 100% Ibérico de bellota

Sopa de cebolla homenaje a Bocuse 16

Espuma de sopa clásica, jugo de cebolla morada, chalota, brioche y gorgonzola

Cogollos de Tudela a la brasa 12

Rábano picante, berenjena, tomates cherry, pistacho y pipas de calabaza con ricota ahumada

Vieira de Bretaña a la madrileña 13

Vieira curada a la brasa, con salsa de callos, limón e hinojo encurtido

Lasaña de ragú de jabalí 16

Con bechamel de cardamomo, crujiente de oreja y callos con chutney de tomate

Quisquillas de Motril 15

Jugo de gamba roja, huevas de bogavante y bacalao crujiente

Kokotxas de bacalao 16

A la brasa, yema de huevo de corral con caldo de cocido madrileño y caviar

Carbonara de navajas a la brasa 18

Carbonara tradicional con yemas de corral, guanciale, queso pecorino y albahaca

Magnum de foie gras y brioche de tête 25

Mousse glaseado de plátano salado, vinagre agri dulce y kikos

GUARNICIONES

Ensalada verde 6

Pimientos chocolateros a la brasa 6

Patatas pont neuf 7

Apionabo gratinado con parmesano 9

PESCADOS

Rodaballo salvaje 34

A la brasa con pak choi, emulsión de wasabi y sake

Salmonete a la brasa 24

Con nuestro mole y leche de coco infundada con cítricos e hinojo

Marmitako de carrilleras de atún 28

Acompañado de gnocchi a la noisette y piparras fritas

Lenguado a la "beurre" 38

Con salsa de mantequilla y alcaparras, acelgas marinas y salicornia

Virrey a la brasa 28

Con salsa de bouillabaisse y escabeches de mejillones

CARNES

Chuleta de vaca vieja (1Kg) 64

Maduración mínima de 100 días

Angus nacional (800gr) 56

Maduración mínima de 90 días

Solomillo de vaca vieja 32

Maduración mínima de 60 días con foie mi-cuit, trufa y demi-glace

Liebre a la Royal 35

Pithiver con foie gras, setas y chocolate

Cordero lechal Colmenareña 29

En su jugo y crema de coliflor