

UN PASEO GASTRONÓMICO POR EL MUNDO

ENTRANTES

TRILOGÍA DE OSTRAS (2 UD. DE CADA) 24.00	TOMATES, AROMAS Y TEXTURAS 18.00
Ostra plana gallega, ostra Fine claire nº 3 y ostra Utah Beach nº 3 de Normandía.	Rosa, moruno, corazón de buey y tomates Cherry con flor de sal y AOVE.
ENSALADA WALDORF 1893 16.00	GUACAMOLE FRESCO Y TOTOPOS 14.00
Receta original de Oscar Tschirky. Juliana fina de apio y dados de manzana con salsa Waldorf, manzana deshidratada y nueces caramelizadas.	Aguacate fresco majado en molcajete con tortillas fritas de maíz artesanas.
CARPACCIO DE GAMBA ROJA 24.00	CARPACCIO DE BUEY Y SHERRY MARY 22.00
Una particular versión al ajillo de gamba roja fileteada, vinagreta suave de semillas de mostaza encurtidas y matiz de chile rojo seco.	Finas láminas de carne de buey con aceite de almendras, toques de parmesano, albahaca ...y un sherry Mary de inicio.
CAVIAR OSETRA (30 G.) 90.00	TOCINO Y CAVIAR, HOMENAJE A SANTI 25.00
Delicados aromas a nuez y sabor afrutado. Tómalo con una copa de champagne o vodka.	Tocino de lomo cocinado a baja temperatura sobre parmentier de patata, cremoso de jamón, caviar Osetra y emulsión de cebollino.
CROQUETAS DE MARISCO (6 UD.) 15.00	BUÑUELOS DE BRANDADA 14.00
Crujientes croquetas de suave bechamel y gamba roja.	Buñuelos de bacalao fritos al momento, con mojo de tomates y aceitunas
TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE 22.00	LA LANGOUSTINE EN PAPILOTE CROUSTILLANTE AU BASILIC 29.00
Troceado y tempurizado, bañado en cremosa salsa picante.	Bogavante al clásico estilo de Robuchon, envuelto en pasta filo con un toque de albahaca, pistacho y reducción de tomate.
RATATOUILLE. Un paseo por La Provenza 12.50	TRILOGÍA DE ALCACHOFAS 14.50
El pisto de estilo francés con calabacín y berenjena salteados sobre un fondo de cebollas, pimientos y tomates guisados al aroma de azafrán.	Alcachofas confitadas, servidas con flor de sal y AOVE, con anchoa y con yema de huevo confitada en aceite.
RIGATONI A LA PIAMONTESA CON SETAS, MOLLEJAS Y FOIE 16.50	LASAÑA DEL CARDENAL 14.00
Receta tradicional piemontesa con rigatoni relleno de setas salteadas con foie, mollejas de cordero de leche y verduras en jugo de pato.	Finas capas de pasta fresca con relleno de carne cocinada en jugo de tomate natural y especias de La Toscana. "Refinada y conspiratoria".
TORTILLA CREMOSA DE FOIE Y COLMENILLAS 18.00	
Tortilla cremosa, enrollada y rellena de foie fresco, duxelle de colmenillas caramelizadas y cebolleta fresca.	

PRINCIPALES

BRILLANTE FRITO AL AJILLO 20.00	CARABINERO XXL 35.00
Carabineros cocinados al momento con ajo y perejil, sobre patatas a lo pobre, huevos de corral y tocino ibérico. Una refinada versión del clásico de Formentera.	Carabinero gigante asado en hueso de caña con su tuétano y velo transparente de panceta ibérica. Cómetelo con las manos...
PATATAS A LA IMPORTANCIA ILUSTRADAS 18.00	BOGAVANTE DE MAINE AL CURRY ROJO. Por persona 35.00
Jugosos y alegres bocados de patata rebozada cocinados en un guiso meloso de carabinero.	Bogavante de 1 Kg. sobre un salteado de verduras de temporada al curry rojo thai tradicional. Para 2 personas.
BACALAO CLUB RANERO S. XXI 22.00	TARTAR DE ATÚN 25.00
Versión actualizada del clásico con pisto y falso pilpil.	Atún de la almadraba de Barbate aliñado con salsa de shiso.
COSTILLA DE PALO GLASEADA 19.00	STEAK TÁRTARO 24.00
Costilla de vacuno confitada a baja temperatura y glaseada con barbacoa de Lamb's Navy Rum. Para comer con las manos.	Solomillo y cabecero de lomo de buey brillante, terso y aderezado con delicadeza.

PARRILLA

RAPE ASADO (2 personas). Por persona 27.00	LUBINA ASADA (2 personas). Por persona 26.00
Pescado de bajura del Cantábrico con patata hervida y tomate asado, en finísima vinagreta.	Pescado de estero de Doñana con patata hervida y tomate asado, en finísima vinagreta.
LOMO BAJO (500 g.) 44.00	RIB EYE STEAK (2 personas). Por persona 32.00
Vaca madurada de la dehesa, raza Simmental, de 6 años en adelante, con chips de patata violeta.	Corte de vaca de raza Simmental criada en la dehesa, madurado artesanalmente durante 30 días.

Alguno de nuestros postres, por su largo tiempo de elaboración, debe solicitarse con el resto de platos. No olvide, si desea nuestro COULANT DE CHOCOLATE 70% SANTO DOMINGO, pedirlo con antelación.

Todos nuestros pescados para consumir en crudo han sido previamente ultracongelados durante al menos 72 horas

Pan y aperitivos: 2,75 €

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.

IVA Incluido