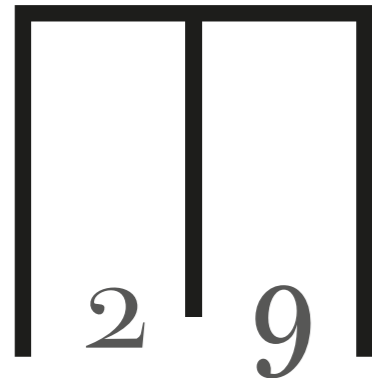


RESTAURANTE



M A D R I D

N O C H E
D I N N E R

ASÍ EMPEZAMOS EN EL M29

El Jamón, el Pan y el Tomate.
Cured Ham, Bread and Tomato.

26.00 €

Ensalada Templada de Sepia y Pimientos Asados
con un Toque de Balsámico.

17.00 €

Tepid Salad with Cuttlefish and Roast Peppers and a Hint of Balsamic.

El Tomate, la Ventresca y las Olivas.
Tomato, Tuna Belly and Olives.

15.00 €

Nuestro Salmorejo con Torrija de Pan Tumaca
y Gambas al Ajillo.

15.00 €

Our Salmorejo with Bread and Tomato Torrija and Garlic Prawns.

Anchoas del Cantábrico y Boquerones en Pan Carasau.
Cantabrian Anchovies and Pickled Anchovies on Carasau Bread.

18.00 €

Croquetas de Mejillones con Patatas Bravas y Alioli.
Mussel Croquettes with Spicy Potatoes and Garlic Mayonnaise.

15.00 €

Coquinas al Aceite de Ajo y Jerez.
Donax Clams with Garlic Oil and Sherry.

26.00 €

Ceviche de Dorada y Ensalada de Hojas de Verano.
Sea Bream Ceviche and Green Leaf Salad.

18.00 €

Foie de Pato, Costra de Palomitas y Salsa Roja.
Duck Foie, Popcorn Crust and Red Sauce.

19.00 €

Samosas de Ternera al Curry con Salsa de Yogurt.
Veal and Curry Samosas with Yogurt Sauce.

18.00 €

¿SEGUIMOS?

Pescados Fish

Chipirones a la Plancha, Patatas
en dos Cocciones y Alioli de Lima.
Grilled Cuttlefish, Twice-Boiled Potatoes
and Lime Garlic Mayonnaise. 24.00 €

Sapito con Fideo de Calabacín,
Pak Choi y Salsa de Limón.
Monkfish with Courgette Noodles,
Pak Choi and Lemon Sauce. 26.00 €

Atún de la Almadraba en Ligero
Ajoarriero.
Tuna from Almadraba in Light
Ajoarriero Sauce. 28,00 €

Bacalao, su Brandada con Piquillo y
Espuma de Patata y Trufa.
Brandade Cod with Piquillo Peppers and
Creamed Potato and Truffle. 23.00 €

Bogavante con Falso Risotto
de Pasta "Risoni" y Espárragos.
Lobster with False Pasta Risotto "Risoni"
and Asparagus. 30,00 €

Carnes Meat

Magret de Pato Lacado con Berenje-
nas Fritas, Miel de Trufa y Mango.
Magret of Roast Duck with Fried Aubergine,
Truffle Honey and Mango. 20,00 €

Presa al Carbón con Migas Mar y
Montaña, Sandía y Pimientos
de Guernica.
Charcoal Grilled Loin with Sea and
Mountain Crumbs, Watermelon
and Peppers from Guernica. 21,00 €

Gigot de Cordero con Salteado de
Melocotones Dulces, Pimienta de
Sichuan y Machacado de Habas.
Lamb Gigot with Sauteed Sweet Peaches,
Sichuan Pepper and Crushed Beans. 23,00 €

Solomillo de Buey a la Parrilla con
Escalibada y Suave de Queso de Cabra.
Grilled Ox Sirloin with Escalibada and Mild
Goat Cheese Sauce. 27,00 €

Steak Tartar "El Jardín", Pincelada de
Anchoas y su Ensalada de Berros.
Steak Tartar "El Jardín", a Hint of Anchovies
and Watercress Salad. 26,00 €

DULCES DELICIAS DESSERTS

8,00€

Mistela Gelée con Frutas del Bosque
y Espuma de Fresas.
Mistela Gelée with Fruits of the Forest and
Foamed Strawberries.

Helado de Miel de Azahar
con Mango.
Orange Blossom Honey Ice Cream
with Mango.

Sorbete de Gin-Tonic e Hilo de Cacao
Gin-Tonic Sorbet with Cocoa Thread.



Postres incluido con Cuidate y Quiérete.
Desserts included with Cuidate and Quiérete menus.

Espuma de Arroz con Leche
y Crujiente de Canela.
Foamed Rice Pudding and Crispy Cinnamon.

*Tierno Tibio de Chocolate Negro
y Sorbete de Mandarinas.
Tepid Tender Black Chocolate and Mandarin
Sorbet.

Delicia de Cheesecake en Dos Texturas.
Delicious Two-Textured Cheesecake.



* Este postre necesita 10 minutos para su elaboración.
* This dessert needs 10 minutes to prepare.

* TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN IVA INCLUIDO

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT