

SEMANA “EL ARTE Y LA MODA EN LOS FOGONES”

DEL 15 AL 23 DE FEBRERO

29 € + 1 € de donativo (IVA incluido)
(ES IMPRESCINDIBLE RESERVAR CON ANTELACIÓN)



DOS APERITIVOS

ENTRANTE

Mi Cuit con manzana a la sidra y tarta de pera

Pez de roca con marinera de erizos, pisto y crema ligera de all-i-oli

o

Pollo de corral al limón con patatas fritas y menudillos escabechados

Brownie tradicional, helado de jengibre con toffee de pera y cardamomo

Incluye IVA y servicio.



MADRID

Coca de caballa y sardinas con aceituna negra y albahaca.

Chipirones salteados con cebolletas, ajetes y trigueros.

ó

Venado en salsa de enebro y tres purés (castaña, brócoli y piquillos)

Tarta fina de manzana con helado.



Cachemir de Verduras

o

Diseño de Huevos con Trufa

Merluza vestida en Tempura.

o

Patrón de Lomo de Buey con Papitas y mojo

Glamour de queso

MAX ESTRELLA

CAFE BISTRO



Croquetas de Enriqueta la Pisabien

o

Huevos rotos de Don Latino de Hispalis

o

Risotto de temporada

Albóndigas de Rabo de Toro

o

Pollo relleno de Ternera con Ananás

o

Bacalao a la Llauna del Obrero Catalán

Tarta de Santiago

o

Arroz con leche

o

Flan de queso de tetilla

Incluye servicio y agua

CAFÉ DE ORIENTE

MADRID

Aperitivo

Langostinos “Coco” y transparencias de soja

Cocas de escalibada, perdiz en traje de calabaza y velos de ibérico

Lacas de cordero con espuma de naranja y rizos de sus mollejas

Pasarela de chocolate negro, blanco y oro

Agua mineral



El Pulpo a la gallega

O

El volcán de cecina con vinagreta de mango

O

Los Soldaditos de Pavía, como deben hacerse

La Paletilla de cordero con sus patatitas doradas

O

La Caldeirada de tres pescados de Doxi

O

El Rabo de toro a la Andaluza con zanahorias y patatas fritas

El Flan de queso de tetilla

O

El Tiramisú de la casa

O

Las Filloas de crema

Incluye servicio y agua



coctel:

Javier Larrainzar

aperitivo:

Chips de yuca con alga nori
Capuchino de tapioca y queso

Tartar de salmón con helado de manzana y mostaza

*****:

Carrillera de ibérico con puré de garbanzos

Bizcocho de zanahoria con crema de romero y helado de chocolate



(De lunes a sábado sólo almuerzo)

Ensalada de queso ricotta, membrillo y frutos rojos

Cochinillo confitado con vuelco de cocido madrileño

Chocolate blanco, migas de cacao y aire de menta

Mignardises



Aperitivo de bienvenida

La trufa hecha en un caldo de cocido

La oreja de ibérico tostada con berros

Bizcocho borracho, yogur y cereales



Aperitivos de la Casa

Risotto de Semilla de Melón con Dados de Sepia en su Tinta

Presas Ibéricas con Patatas Revolconas Asadas al Carbón

Hojaldre templado con Crema de Cerezas



EL CHAFLÁN
RESTAURANTE

Gazpacho de Melón con ibérico
ó
Huevo, papas y espuma de foie

Risotto al pesto con tataki de atún
ó
Carrilleras de ternera con puré de apio nabo

Fresas con nata 1.999
Borrachitos de naranja y choco



Homenaje al pintor Joan Miró
PAISAJE CATALÁN
Esqueixada/Xatonada

Homenaje al pintor Modigliani
PECHUGA DE PATO Montparmasse

Homenaje al pintor Matisse
METAMORFOSIS FRUTAL
Cítricos y balsámicos



Aperitivo
Crema de Nécoras con Caviar de Mujol

Tataki de Atún Rojo con humus de Garbanzos
ó
Huevo de Corral escalfado sobre tosta de Foie

Suprema de Lubina al horno con puré de Patata a la Vainilla
ó
Manita de Cerdo Ibérico deshuesada con salsa de Calvados

Tocibizcocho de Cielo sobre sopa fría de Chocolate amargo
y helado de Lima



(Sólo comidas)

Bolsita de bienes con txangurro y verduritas
ó
Nido de malla de patatas pajas con huevos de codorniz y gulas

Pasarela de entrecotte con pistachos
ó
Corvina a la naranja

Pastel kurnilova (ruso con crema) ó
Crema de yogurt con Massuallows y frambuesa



Copa de cava de Bienvenida

Rissoto de Verduras
O
Carpaccio de Buey con Rucula

Lubina Asada
O
Avestruz asada con salsa agridulce

Macedonia de Frutas

LA | ARROCE RÍA |
DE | ATOCHA | 

Ensaladilla con gambas
O
Asadillo de pimientos rojos
O
Trigueros y cebolletas a la parrilla con salsa romescu

ARROCES

Signoret (del señorito)
O
Paella (el de siempre)
O
De mar y montaña (conejo, perdiz, almejas y langostinos)

Helados de bola
O
Abanico de frutas

Incluye servicio y agua



(De martes a domingo sólo cenas)

Linguini salteados con chopitos y rucula

ó

Ensalada templada de foie con judías verdes y vinagreta de trufa

Flor de dorada asada

ó

Magret de pato con salsa de naranja

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

ó

Fresas maceradas al balsámico con helado de queso



Pasarela "Pret a Porter" de Verduras Frescas con Fusión de Arbequina y Aceto Balsámico

ó

Ensalada "Cook & Fashion" de Micro-Vegetales sobre Carpaccio de Presa Ibérica y Helado de Mascarpone

Trío de Supremas de Ave rellenas "Art Decó" con Arlequín de Compotas y Paisaje de Germinados

ó

"Cubismo" de Atún Rojo asado con Verduras y Vegetales en distintas formas y colores

Esfera “sorprendente” de Chocolate en alta expresión
con “Terciopelo” de Frambuesas
ó
La Escalera de Frutas en distintos sabores, texturas y colores



Saquito de Brick con Puerros y Gambas sobre Calabaza y Piquillos
O
Habras tiernas con Chipironcitos y Carabinero

Merluza gratinada al Ajo-aceite sobre Espinacas a la crema
O
Muslo de Pintada relleno de Boletus y Foie

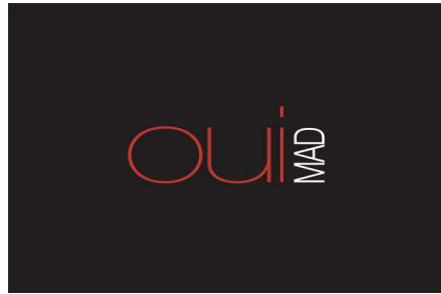
Arroz con Leche “ Tres Texturas”
O
Helado de Vainilla en Hojaldre sobre rejilla de Chocolate



ENSALADA DE VAINAS CON FOIE-GRAS Y LANGOSTINOS

PRESA IBERICA CON CEBOLLA ROJA Y PURE DE TORTA DEL CASAR

PARFAIT GLACEÉ DE TURRÓN DE JIJONA



Carpaccio de caña con langostino marcado, velo ibérico y sabaylione
de chile

Solomillo a la Merchant du vin con Milhojas de patata a la crema

Cheesecake de queso de cabra con lágrima de maracuyá y pétalos de
rosa escarchados



Huevo escalfado de Dalí con crema de setas, virutas de bacon y croutones de pan.

Magret de pato asado con puré de boniato de Leonardo Da Vinci

Aspic de frutos rojos de Andy Warhol

PARADIS[®]

Madrid

Homenaje al pintor Joan Miró
PAISAJE CATALÁN
Esqueixada/Xatonada

Homenaje al pintor Modigliani
PECHUGA DE PATO Montparmasse

Homenaje al pintor Matisse
METAMORFOSIS FRUTAL
Cítricos y balsámicos

Pedro Larumbe
RESTAURANTE

APERITIVO

Sopa de Puerros ahumada con cilindro crujiente de bacalao

Ensalada de salmón con mousse de queso de cabra, pistacho verde y verduritas

o

Ensalada de gambas, piña y praliné de frutos secos

Lomo de corvina sobre compota de tomate, puré de soja y brotes vegetales

o

Carrillera de ibérico con calabaza y ali-oli dulce

Cream brulé de vainilla con cremoso de chocolate

o

Mousse de arroz con leche con salsa de canela



Aperitivo:

Albóndiga de fideuá en consomé de tinta
con ajo-aceite de miel

Turrón de foie con espuma de almendras
y compota de higos

Corvina salvaje sobre lecho de verduras de
temporada y huevas de albahaca

Capuchino
(crema de capuchino, brownie y migas de café)

TABERNA DEL ALABARDERO

Aperitivo:

Croquetas de jamón ibérico, chistorra de Arbizu al txacoli

Carpaccio minimalista de gambas templadas al ajillo.

Rabo de toro Gollesco estofado con miel y canela, patatas al cardamomo y nueces

Frio y cremoso de café con cristal Art decó de cacao y chocolate caliente
Tejas y dulces churriguerescos.

Vino y Oliva

Restaurante

Aperitivos

Chips variados de colores

Cucharita del Cheff

Copa de vino

MENU DE COLORES Y DIBUJOS

Ensalada de diferentes verdes salvajes, fruta de colores, gelatinas de sabores, petalos y secretos del Cheff

o

Triángulo crujiente, relleno de ave y verduras al wok, con salsas de frutas y reducciones varias

Lomitos de dorada con cama de verduras al dente y ligera salsa de mejillón y flor de pensamiento

o

Laminas de ternera en su punto con dibujo de piquillo y patatas en dados al horno

o

Carpaccio de canguro, con parmesano regiano, verde, cebolla crujiente, gelatina de PX, Fresita (Cava con fresa), brotes, sal de vainilla y frambuesas, y reducciones de sabores

Tarta de queso con gelatina de violeta y capuchón de dulce de leche

VIVIR EL VINO
EL RESTAURANTE

Versión "Alta Costura" Sopa de Ajo

Rabo de Toro "goyesco" con puré de patatas

"Pasarela" de Queso, miel y manzana verde



(Sólo comidas de martes a sábado)

Aperitivo Zaranda

Vieiras con manzana verde y coliflor

Presa de Ibérico confitada y ligeramente adobada, con mousseline de acelgas y pencas

Prepostre Zaranda

Arroz con leche caramelizado con manzana confitada



(Comidas y cenas de martes a domingo)

Aperitivo Zorzal

Ravioli abierto de carabineros, espinacas, piñones y su bisque

Bacalao confitado con habas y romesco

Cre moso de Yogur y Chocolate blanco con crumble de avellana y helado de mora