

álbora

BAR & RESTAURANTE

Huevo asado, habitas salteadas con jamón y espuma de patata

Ravioli relleno de hongos, salsa de vainas y ajetes asados

Vieira, caldo de jamón y hojas tiernas de acelgas

Pluma ibérica “Joselito” a la brasa con puré de patata y pimientos rojos

Mini torrija caramelizada con helado de plátano

*Reservas para mesas de la planta baja



Ahumado de ciervo hecho en casa

Bocado de tal-cual de foie con sal de vino Syrah

Croqueta de setas

Yema de huevo en cuchara de patata frita

Pañuelo de brick con setas encebolladas

Alubias rojas con sus sacramentos

Bocado de idiazábal con cebolleta confitada

Albóndiga de pescado y almejas con salsa de infusión de setas

Ibérico al graten de mostaza a la antigua ligeramente caramelizada

Ruso de coco

Helado del día

Blanco y negro de chocolate al aroma de menta



Vieiras plancha con jugo de guisantes

Foie plancha con chocolate amargo

Sardinas sobre tosta, con foie y licuado de fabada

Rabo de toro guisado tradicionalmente

Tallarines de sepia con cus-cus y su salsa

Corderito confitado con salsa de soja y miel

Arroz con leche

Infusión de frutos rojos

CAFÉ DE ORIENTE
MADRID

Crema de puerros con bacalao y picatostes

Verduras asadas con queso de cabra caramelizado y vinagreta mostaza-miel

Lomo de merluza al horno con marmitako de setas

Secreto ibérico a la plancha con arroz cremoso y chips de verduras

Torrija típica del Café de Oriente con helado de vainilla

(Agua mineral incluida)



Canelón de rabo de toro

Crema de cangrejo con trocitos de langostino rebozados en quicos

Croquetas de chipirón con alioli

Tosta de pan de pimiento, huevos de codorniz y polvo de aceituna negra

Atún teriyaki con huevas de trucha

Mini-hamburguesita de toro, queso y cebolla caramelizada

Milhoja de arroz con leche

Delicias de mazapán

Condumios

Taberna

Cogollo con codorniz escabechada

Coca con Camaiot mallorquí

Cazuela de farinato con huevos camperos

Croqueta de cocido con su caldo

Soldado de pavía

Solomillo de cerdo en “orza” con puré de boniato

Pionono de Santa Fe

Hojaldre de Tudanca templado con crema pastelera



Pan cristal con tomate, jamón ibérico de bellota y aceite de oliva virgen

Berenjenas a la cordobesa

Ensalada templada de queso de cabra con velo de miel

Salmón con gazpachuelo de coliflor, compota de berenjenas y espárragos laminados

Pollo de corral con salsa de oporto, parmentier de patata y sus migas al pimentón de la Vera

Paella Morería

Cinco texturas de chocolate

(Incluye sangría y agua mineral)

*Espectáculo NO INCLUIDO



Crema de calabaza con espuma de brandada de bacalao

Arroz cremoso de setas de temporada

Merluza asada, patata rota, berza y salsa de chirlas

Rabo de toro estofado y deshuesado con cremoso de apionabo

Tarta de manzana con helado de vainilla



Aperitivos de la casa

Vieiras en hojaldre y salsa de anchoas

Vaca a la moda

Domo de chocolate con couli de mango

EL CHISCÓN RESTAURANTE

Croquetas de mejillones

Tartar vegetariano con barbacoa de melocotón

Crujiente de morcilla con salsa de bravas

Ensalada de granada y petit pâté

Bienmesabe

Bacalao ajoarriero

Pecho de ternera con salsa de cacao

Natillas de palolú

Sorbete de cactus



Crema de alubias con guarnición de morcilla y berza

Tosta de brandada de bacalao

Croquetas de boletus edulis

Pastel de puerros y gambas

Chipirones rellenos en su tinta

Callos a la madrileña

Postre Goxua



Tomatito Bloody Mary

Ensalada del mar sin marineros

Sardina ahumada al sarmiento con majado de aguacate y pico de gallo

“Churros bravos”

“Nuestros huevos rotos”

Crema de calabaza ahumada con boletus salteados en foie y chips de boniato

Alcachofas confitadas a baja temperatura y después fritas con vinagreta de miel y trufa

“Cuack Burguer” en pan de tomate con salsa de piquillo, crujientes de batata

Torrija de chocolate bañada en leche de coco y lima Kaffir



Chupito de crema de boletus edulis

Hojaldrito de chistorra de Arbizu

Ensalada de verduras de temporada asadas con codorniz en escabeche y vinagreta de su marinado

Seta de cardo rebozada con suave alioli de cítricos

Rollito relleno de puerro, setas y langostino con salsa de marisco

Cazuelita de verdinas estofadas con rabo de toro y níscalos de Soria

Chipirón de potera “afogao” con crujiente de cebolla

Albóndiga de Xáragu en suave salsa verde con gambas

Jarrete de ternera guisado con corazones de alcachofas y trío de setas

Mini sorbete de manzana astur batido con sidra natural

Helado artesano de yogur con arándanos y galleta crujiente

Torrija cremosa de pan de fogaza con su toque de almíbar



Crema de hongos con crujiente de cecina

Corte de foie con pan de especias

Croqueta casera de cigala con jugo de su coral

Erizo de mar gratinado a la muselina de cava

Steak tartar de solomillo

Buscando violetas

RESTAURANTE • ASADOR ILUNBE

Cazuelita de mejillones escabechados en casa

Pintxo de bonito con tomate raf

Cazuelita de salmón ahumado tibio con cachelos

Pintxo de ibérico con salmorejo

Pintxo de txiquis y txistorra de Orio a la parrilla

Cazuelita de callos a la madrileña

Pintxo de medallón de merluza a la romana con pimiento

Pintxo de taco de buey a la parrilla

Miniaturas de repostería



Copita de tortilla de patata

Una de bravas

Ensalada de bacalao a nuestra manera

Verduras crujientes con huevo frito de codorniz

Ceviche de corvina

Tataki de atún rojo con salsa oriental

Flamenquín cordobés

Solomillo de bellota asado con hierbas provenzales

Mojito helado

Tartita de limón con merengue tostado



Lomito de sardina ahumada sobre pan de cristal y tomate natural

Zamburiñas gratinadas

Gambas a la gabardina

Tortillita de camarón

Chipirones a la parrilla

Onglet de ternera gallega

Sorbete de albahaca

LA MAR DEL
ALABARDERO

Sopa bullabesa

Mejillones etiqueta negra al vapor

Lomitos de salmón en Gin Tonic con mahonesa de yuzu

Pimiento relleno de bacalao con vizcaína

Risotto de boletus y sepia con aceite de cebollino

Lomito de merluza con puerros y holandesa

Carrillera de cerdo ibérica con puré de bonito y con salsa de PX

Soufflé de chocolate con helado de leche



Croquetas caseras de jamón y bacalao

1995 Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde

2003 Huevo de caserío a baja temperatura con tocineta asada, jugo meloso de garbanzos, pan de ajo y tomillo

2005 Kokotxas frescas de bacalao con berberechos descascarillados al txacoli

Callos guisados “a la manera tradicional”

1999 Sopas de pan caramelizado con helado de café



Sardina ahumada con pamplinas y salmorejo

Ensaladilla rusa clásica con picos de Cádiz

Espárragos trigueros albardados con alioli de cebollino

Dúo de croquetas de jamón ibérico y de cabrales con brie

Langostinos villaroy

Nuestras patatas revolconas con torreznillos

Callos de bacalao madrileña con garbanzos de Fuentesauco

Cochinillo asado a baja temperatura

Pizarra variada de postres para golosos

o

Café o infusión



Ensaladilla rusa de lubina de pincho

Alcachofa floreada y braseada a la sal Maldon

Bienmesabe adobado en casa con su piperada

Arroz con capón, setas y verduras de temporada

Chipirones de potera con su vaina al ajilimón

Filloas de crema pastelera con cremoso de vainilla helada

y

Pannacotta del valle de Aosta y frutos rojos

o

Café Arábico e infusiones naturales

(Menú para compartir mínimo 2 personas)



Aperitivo

Sopa de cocido

Crepes de morcilla

Pimiento piquillo relleno de bacalao

Merluza langostada

Rabo de vaca

Tarta panchineta

Sorbete de compota de manzana



Crema trufada de calabaza y llardons

Tomates de colgar “eco” ligeramente asados con sardinas marinadas y cebolla crunch

Croqueta casera de sobrasada y jamón

Coca de butifarra y setas lengua de buey sobre notas picantes y frescas

Fricandó de callos y morro con niscalos

Pavías de bacalao y pimientos del Padrón con trazos de ali oli de miel

Pincho de butifarra del Payés a la brasa con mongetes y pesto

Cremosa tarta de queso y confitura ecológica de naranja al jengibre



Crema de calabaza del huerto de Carlos

Fritada con sardinas ahumadas de Miguel López Castanier

Merluza rellena de cremoso de changurro de Enrique Lapido

Lomo de ciervo con salsa de trufa y puré de castaña de Iñaki Camba

Níscalos en almíbar con helado de pimienta de Tsechuang de Paco Rico



Sardina ahumada en tosta con alcaparras y parmesano

Huevo asado, coliflor trufada y papada

Arroz cremoso de jabalí

Taco de merluza con guiso de tomate y patata

Carrillera de cerdo ibérico estofada con puré de apio y vainilla

Cremoso de chocolate y haba tonka

*Solo cenas



Aranchinis de chipirón en su tinta

Mini pizza

Berenjena a la pamesana

Mejillones a la rabiata

Degustación de pasta y risotto (trilogía)

Panna-cotta

Café o infusión

(Incluye agua mineral)