

## **ENTRANTES/ STARTERS**

### **Salmorejo cordobés con huevo y jamón ibérico**

Chilled tomato soup (variety of gazpacho) with boiled egg and Iberian ham

### **Ensalada de tomate de temporada con ventresca y aceite de oliva**

Seasonal tomato salad with tuna belly and olive oil

### **Ensaladilla rusa con gambón**

Potato salad with prawn

### **Alcachofas fritas en flor con cecina y salsa romesco**

Fried artichoke flowers with 'cecina' (cured beef) and 'romesco' sauce

### **Parrillada de verduras**

Grilled vegetables

### **Arroz negro con sepia y alioli**

Black rice with cuttlefish and alioli

### **Croquetas mixtas de jamón y boletus**

Ham and boletus croquettes

### **Berenjenas a la andaluza con patatas paja, tomate cassé y miel**

Andalusian style fried eggplants with crispy French fries, tomato cassé and honey

### **Revuelto de morcilla, manzana y piñones**

Scrambled eggs with black pudding, apple and pine nuts

### **Tagliatelle con salsa funghi**

Tagliatelle with funghi sauce

### **Ensalada de queso de cabra**

Goat cheese salad

### **Habitas con jamón, trufa y huevo**

Baby beans with ham, truffle and egg

### **Plato de cuchara del día**

Spoon dish of the day

## **PRINCIPALES/ MAIN COURSES**

### **PESCADO/ FISH**

#### **Bacalao a baja temperatura con pimientos a la piedra**

Low temperature cooked cod with stone cooked peppers

#### **Chipirones a la plancha sobre cebolla confitada con miel de romero**

Grilled baby squids over onion confit with rosemary honey

#### **Dorada a la bilbaína con patatas panaderas**

Sea bream "bilbaína" style with boulangère potatoes

#### **Lubina a la plancha con ajo blanco y romesco**

Grilled sea bass with almond and garlic emulsion and romesco sauce

#### **Tataki de salmón con puré de zanahoria**

Salmon tataki with carrot purée



## CARNES/ MEAT

### Cachopo de ternera relleno de queso azul, jamón ibérico y piquillos

'Cachopo' (breaded veal fillet) stuffed with blue cheese, Iberian cured ham and 'piquillo' red peppers

### Estofado de rabo de toro en caldereta

Braised oxtail stew

### Bistec de ternera rosada con patatas fritas

Seared veal steak with French fries

### Secreto de cerdo ibérico con salsa de queso

Iberian pork "secreto" (upper end of the flank) with cheese sauce

### Picantón en escabeche de tomate y tomillo

Baby Rock Cornish brine marinated with tomato and thyme

### Magret de pato trinchado con frutos rojos

Sliced duck magret with red berries

## POSTRES/ DESSERT

### Flan de huevo con crema casera de whisky

Egg flan with homemade whisky cream

### Selección de frutas de temporada preparadas

Selection of sliced seasonal fruit

### Tarta casera de queso ahumado

Homemade smoked cheesecake

### Helados artesanos variados

Artisanal ice cream

### Sorbete líquido de mandarina al cava

Liquid mandarin sorbet with cava

### Mousse de chocolate

Chocolate mousse

### Natillas con caramelo ramificado y trozos de barquillo

Egg custard with caramel and crispy wafer

# 23,50€

IVA incluido

Bebida incluida (agua, refresco, cerveza o vino de la casa).

A elegir un entrante, plato principal y postre o café.

En el menú de noche la bebida no está incluida.

Drinks included (water, soft drink, beer or wine).

Please choose a starter, main course and dessert or coffee.

Drinks are not included on evening menu.

En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergia. According to the European Regulation 1169/2011, of December 13, 2014, the list of dishes or products of this menu that might cause any sort of allergy or intolerance is available on request.



Avenida Reina Victoria 12, Madrid  
+34 91 183 18 10 | www.metropolitano-hotel.com



Su opinión es muy importante para nosotros. Cuéntenos su experiencia en:

Your opinion is very important for us.  
Please, tell us about your experience in:

[www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com)

Restaurante  
Jardín Metropolitano by Ginkgo