

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

21,95€

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

Restaurante
Jardín Metropolitano by Ginkgo