

Seducción a la Carta

BY

MOLT

HOSPITALITY

ENTRANTES

**LOMOS DE SARDINA AHUMADA, PISTO
CAMELIZADO, PAN DE CRISTAL 15€ (1/2 RAC. 8€)**
Sardina ahumada, pisto casero y pan crujiente

**BOCATA DE CALAMARES EN PAN DE CRISTAL
CON MAYONESA DE LIMA 10€**
El clásico bocadillo madrileño con un toque de lima

JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL Y TOMATE DE COLGAR 23€
Jamón de bellota. 100 % Ibérico D.O. Valle de los Pedroches,
tomates cosechados de la mata en su punto óptimo
de maduración para frotar en el pan

**ANCHOAS (6 UD), PAN DE CRISTAL Y AGUACATE
A LA PARRILLA 22€ (3 UD 1/2 RAC. 12€)**
Mariposas de anchoa del norte, crema de aguacate a la brasa y pan crujiente

**VIEIRAS CON PURÉ DE CHIRIVÍA Y VINAGRETA
DE TOMATE 20€ (1/2 RAC. 11€) **
Vieiras asadas, puré de chirivía y vinagreta de tomate

**ENSALADA DE TOMATE ROSA PELADO Y
ALIÑADO 16€ **
Tomate directo de la huerta, sal y aceite

CARPACCIO DE SOLOMILLO "CACIO E PEPE" 19€ 
Finas láminas de solomillo aliñadas con parmesano y pimienta

ENSALADILLA RUSA 14€ (1/2 RAC 8€) 
Un clásico que nunca puede faltar


CROQUETAS 14€ (1/2 RAC 8€)
Melosa bechamel de diferentes sabores, pregunta por el sabor del día

MINI TABLA DE QUESO 7€/ P
Diferentes leches, orígenes y elaboraciones

TERRINA DE FOIE CON MERMELADA DE ARÁNDANOS 22€
Foie Mi-cuit con mermelada artesana

BERENJENA FRITA CON MIEL DE CAÑA 15€ (1/2 RAC. 8€) 
Berenjena ligeramente enharinada y frita con un dulce toque meloso

BURRATA CON TOMATE SECO Y RÚCULA 17€  
Burrata italiana

POLLO TIKKA AROMÁTICO ESPECIAL DE LA INDIA 18€
Pollo tikka / Queso Indio 
El plato más popular de la India, marinado con una mezcla especial
de yogurespicado y asado a la perfección

 VEGETARIANO

 SIN GLUTEN

SUGERENCIAS

RACHEL'S SANDWICH: PASTRAMI Y QUESO SUIZO 14€
Pastrami artesano y queso fundente

ARROZ CREMOSO CON PARMESANO Y CHAMPIÑONES 17€
Arroz suave y cremoso con champiñones

**ARROZ A LA PLANCHA CON POLLO DE
CAMPO ESTOFADO 21€** 
Arroz con pollo campero con costra tostada

SALTEADO DE SETAS CON HUEVO POCHÉ 17€  
Salteado de setas variadas con huevo a baja temperatura

**ALCACHOFAS CONFITADAS CON
ALI-OLI DE AJO NEGRO 17€**  
Flores de alcachofa confitadas en AOVE con ali-olí suave

DEL MAR

MERLUZA DE PINCHO CON ALMEJAS EN SALSAS VERDE 24€
Tradicional merluza asada con almejas en ligera salsa verde

BACALAO CONFITADO CON FALSO PIL-PIL 24€ 
Bacalao a baja temperatura con Pil-Pil aligerado

**TATAKI DE ATUN ROJO, ENSALADA DE
ALGA WAKAME Y SÉSAMO 24€**
Láminas de atún rojo semi-crudo con algas y sésamo

**TARTAR DE ATUN CON SALSAS PONZU Y
MAYONESA JAPONESA 23€**
Dados de atún con aderezo japonés

**SALMON CON SALSAS BEURRE BLANC Y
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS 22€**
Salmón ligeramente cocinado con una suave salsa de vino blanco

 VEGETARIANO

 SIN GLUTEN

DE LA TIERRA

PRESA IBERICA ASADA CON PAPAS ARRUGADAS 21€

Cerdo ibérico asado con patatas a la sal

RABO DE TORO ESTOFADO A LA CORDOBESA CON PATATAS FRITAS 22€

Rabo de ternera cocinado a baja temperatura con verduras

SOLOMILLO A LA PIMIENTA NEGRA CON PATATAS FRITAS 24€

Solomillo asado a la parrilla con cremosa salsa a la pimienta

PECHUGA DE POLLO CAMPERO A BAJA TEMPERATURA ESTILO "BUTTER CHICKEN" / QUESO INDIO (V) 18€ / 15€

Curry favorito de la India con sabor y especias infundido con un adobo especial de yogur hecho con jengibre fresco, ajo y jugo de limón

STEAK TARTAR CON PATATAS FRITAS 24€

Tartar de carne picada a cuchillo y aliñada

POSTRES

TARTA DE QUESO 8€

Tarta de queso casera y cremosa

TATIN DE MANZANA CON CREMA DE LECHE 7€

Tarta volteada de manzana asada acompañada de nata líquida

GRAGEADO DE CHOCOLATE NEGRO CON HELADO DE VAINILLA 8€

Postre cremoso de chocolate negro acompañado de un suave helado de vainilla

ARROZ CON LECHE 7€

Casero y cremoso arroz aromatizado