

Viaje por los sabores del mundo desde el corazón de Madrid

————— *Comience el viaje compartiendo, o no...* —————

V Pan de cristal con tomate de colgar, raspado y AOVE	5 €
Las croquetas cremosas de jamón	14 €
Ensalada Nizarda de vegetales, vinagreta francesa y tartar de atún rojo	17 €
Jamón de pato entre hojas ecológicas, champiñón de París y tomates secos	18 €
Salpicón de centolla a la donostiarra, algas y jugo de su coral	22 €
Terrina de foie gras con flor de hibiscus, lichis y maracuyá	22 €
Aguachile de pulpo y camarones con aguacates, cilantro y tortillas de maíz crujiente	22 €
Jamón ibérico de bellota	25 €

————— *Cucharas del mundo* —————

Vichyssoise fría de patata, arenque ahumado y cebollitas glaseadas	14 €
Crema solferino con cherrys confitados y bresaola	14 €
V Salmorejo cordobés con anchoas del cantábrico y piparras dulces	15 €

————— *Surcando los mares* —————

Penne en salsa Alfredo, langostinos y aceite de albahaca	18 €
Curry rojo de rape con langostinos y arroz jazmín con matices de oriente	25 €
Chipirones asados en la sartén con kimchi Coreano y ali olí nori	25 €
Lomo de lubina con meunière de limas y panaché de verduras	29,5 €

De los montes y de las granjas

Mashboos; fusión de arroz basmati y especias Catarís con pollo de grano	22 €
Ojo de Bife; lomo asado, chimichurri Argentino y camote asado	28 €
Boeuf bourguignon; ternera estofada con vino de Borgoña y hortalizas	29 €
Paletilla de lechal con "ras el hanout", cuscús de menta y uvas pasas	29,5 €
Tournedó Rossini; solomillo con foie a la plancha y salsa perigourdine	29,5 €

Cocina Vegana

✓ Carpaccio de tomate de Madrid aliñado con AOVE y brotes verdes	14 €
✓ Camote asado, aliño de cilantro con limón y hojas de espinacas baby	14 €
✓ Tiras de berenjenas fritas en tempura y jarabe de arce	14 €
✓ Fajitas de heura con vegetales y dip de aguacates	16 €

Postres

✓ Tarta Sacher deconstruida	8 €
✓ Tiramisú con geleé de amaretto y chupito de limón y jengibre	8 €
✓ Tarta tatin (Manzana y helado de vainilla)	8 €
✓ Crema Catalana	8 €
✓ Helados Variados (Chocolate, Vainilla, Fresa y Yogurt con Grosellas)	8 €
✓ Fruta fresca cortada	8 €



@intercontinental_madrid



Comparta su experiencia

✓ Platos veganos

Todos los precios incluyen IVA

Rogamos informe en caso de alergias o intolerancias para que le facilitemos toda la información necesaria

Travel the flavours of the world from the heart of Madrid

Start the journey, sharing, or not...

V Crystal bread with scraped Garland tomato and virgin olive oil	5 €
Creamy ham croquettes	14 €
Nizarda vegetable salad, French vinaigrette and red tuna tartar	17 €
Duck ham between organic leaves, Paris mushrooms and dried tomatoes	18 €
Crab salad “salpicon” San Sebastian style, algae and coral juice	22 €
Octopus and avocado “aguachile”, cilantro and crispy corn tortillas	22 €
Foie gras terrine with hibiscus flower, lychees and passion fruit	22 €
Spanish Iberian ham	25 €

Spoons of the world

Cold potato vichyssoise, smoked herring and glazed onions	14 €
V Solferino cream with candied cherries and bresaola	14 €
Salmorejo Cordoba style with Cantabrian anchovies and sweet peppers	15 €

Sailing the seas

Penne Alfredo with prawns and basil oil	18 €
Monkfish red curry with prawns and jasmine rice with Eastern flavours	25 €
Roasted baby squid with Korean Kimchi and ali olí nori	25 €
Sea bass with meunière of limes and vegetables panache	29,5 €

From our mountains and farms

Chicken Machboos with basmati rice and Qatari spices	22 €
Grilled loin beef, Argentinian chimichurri and roasted sweet potatoes	28 €
Boeuf Bourguignon with Burgundy wine and vegetables	29 €
Lamb shoulder with “ras el hanout” and mint couscous and raisins	29,5 €
Tournedó Rossini with grilled foie and Perigourdine sauce	29,5 €

Vegan Cuisine

✓ Madrid's tomatoes with Evoo oil and green shoots	14 €
✓ Roasted sweet potatoes, lemon cilantro dressing and baby spinach leaves	14 €
✓ Fried aubergine strips in tempura and maple syrup	14 €
✓ Heura fajitas with vegetables and avocado dip	16 €

Desserts

✓ Sacher Cake	8 €
✓ Tiramisu with Amaretto geleé and a lemon-ginger shot	8 €
✓ Tarte Tatin (Apple and vanilla ice-cream)	8 €
✓ Catalan cream	8 €
✓ Ice-creams (Chocolate, Vanilla, Strawberry & Yogurt with currants)	8 €
✓ Fresh fruit platter	8 €



@intercontinental_madrid



Share your experience

✓ Vegan dishes

All prices include VAT

Kindly inform us of any allergies or intolerances so we provide you with all necessary information