

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