



























*El Jardín con el Chef Miguel de la Fuente y su equipo, apuesta por una cocina de producto en la que priman la temporada y el sabor. Platos honestos que combinan tradición y guiños internacionales, pensados para disfrutarse con calma en un entorno único.*

*El Jardín, with Chef Miguel de la Fuente and his team, is committed to a product-driven cuisine where seasonality and flavour take centre stage. Honest dishes that combine tradition with international touches, designed to be enjoyed at a relaxed pace in a unique setting.*

## PARA COMPARTIR / TO SHARE

<b>Pan de coca y tomate de colgar raspado, sal en escama y AOVE</b> 	10
Toasted rustic bread with fresh tomato purée, sea salt flakes & extra virgin olive oil   	
<b>Jamón Ibérico de bellota del Valle de los Pedroches</b>	38
Acorn-fed Iberian ham from the Valle de los Pedroches	
<b>Cecina de waygu, perlas de queso, almendras y rúcula</b>	39
Wagyu cecina, cheese pearls, almonds & arugula  	
<b>Croquetas de berenjena ahumada con dip de kéfir y polvo de Kalamata</b> 	18
Smoked eggplant croquettes with kefir dip and kalamata olive dust    	
<b>Croquetas cremosas de carabineros, kewpie y tobiko wasabi</b>	21
Creamy scarlet prawn croquettes, kewpie & wasabi tobiko     	
<b>Anchoa del Mar Cantábrico en gofre, tartufo y albahaca</b>	18
Cantabrian anchovy on waffle with truffle and basil     	
<b>Empanadillas castizas, callos a la madrileña y salsa brava</b>	19
Traditional Spanish turnovers with Madrid-style tripe and spicy brava sauce   	

## ENTRANTES / STARTERS

<b>Verduras a la parrilla con tofu y semillas de chía</b> 🌱 Grilled vegetables with tofu and chia seeds 🍴🌱	26
<b>Sardinas ahumadas, manzana cru y escabeche de tamarindo</b> Smoked sardines with raw apple and tamarind pickle 🍴🐟	24
<b>Carpaccio de langostinos, salsa coctel y caviar de piña</b> Prawn carpaccio with cocktail sauce and pineapple caviar 🍴🍷🍹	27
<b>Ensalada de tomate umami con hojas ecológicas y ventresca de bonito</b> Umami tomato salad with organic leaves and tuna belly 🍴🐟	21
<b>Medallón de foie asado, flores y consomé clarificado</b> Seared foie gras medallion with edible flowers and clarified consommé 🍴🌸	19
<b>Aguacate asado con salpicón de bogavante y ensalada yum</b> Roasted avocado with lobster salad and yum greens 🍴🍷🐟🍹	24,5
<b>Vieiras gratinadas con chipotle ahumado y algas</b> Gratinated scallops with smoked chipotle and seaweed 🍴🍷🐟🌿	19

## PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

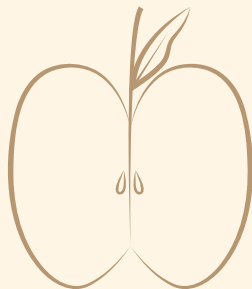
<b>Chipirones asados en sartén con hummus y salsa tártara</b> Pan-seared baby squid with Hummus and tartar sauce 🍴🍷🌱🍷	36
<b>Merluza de pincho con piquillos dulces y alcachofas confitadas</b> Line-caught hake with sweet piquillo peppers and confit artichokes 🍴🐟	34
<b>Lomo de Rapito con gamba blanca, pilpil y ratte</b> Red mullet fillet with white prawn, pil-pil sauce, and ratte potatoes 🍴🐟🍷	36
<b>Ribe ye en tataki, gnocchi tostados y pesto rojo de avellanas</b> Tataki of ribeye with toasted gnocchi and red hazelnut pesto 🍴🌱🍷🍷🍷	42
<b>Paletilla de lechal deshuesada con endivia en vinagreta de mostaza</b> Deboned suckling lamb shoulder with endive in mustard vinaigrette 🍴🍷	38
<b>Pollo picanton asado con especias Cataris y arroz largo</b> Spicy roasted chicken with cataris spices and long-grain rice 🍴🌱🍷	29

*El Jardín*  
del InterContinental

**Por favor infórmenos sobre cualquier alergia o intolerancia para poder proporcionarle toda la información necesaria.**  
Kindly inform us of any allergies or intolerances so we provide you with all necessary information.



# A TASTE OF *Elegance*



## POSTRE / DESSERT

- Tarta Sacher**  12  
Sacher cake    
- Parfait de yogur y granola**  12  
Yogurt and granola parfait    
- Saint Honoré con licor de Grand Marnier**  12  
Saint Honoré with Grand Marnier liqueur    
- Tarta tatin de manzana asada y helado de vainilla** 12  
Caramelized apple tarte tatin with vanilla ice cream    