

El Jardín



INTERCONTINENTAL[®]
MADRID

El Jardín

del InterContinental

Tapas de Autor de nuestro Chef Miguel de la Fuente

Signature Tapas by Head Chef Miguel de la Fuente

Cucurucho de Calamares, Shichimi y Alioli Nori <i>Fried Calamari Cone with Shichimi and Nori Garlic Mayonnaise</i>	8 €
Setas, Huevo a 65° y Trufa "On the Rocks" <i>65° Poached Egg with Mushrooms and Truffle "On the Rocks"</i>	7 €
Gua Bao de Foie Gras, BBQ de Cereza y Vinagreta <i>Gua Bao Foie Gras with Cherry BBQ Sauce and Vinaigrette</i>	9 €
Curri de Pollo en Taco MX, Cilantro y Arroz Jazmín <i>Chicken Curry in a Taco MX Garnished with Coriander and Jazmin Rice</i>	7 €
Tartar en Hielo de Atún Rojo, Algas, Aguacate y Soja <i>Red Tuna Ice Tartar with Seaweed, Avocado and Soya Sauce</i>	9 €
Carpaccio de Gamba Blanca y AOVE Tibio de Albahaca <i>White Prawn Carpaccio and Warm Basil Extra Virgin Olive Oil</i>	8 €

Recomendaciones premium del Sumiller

Premium Sommerlier Suggestions

Copa Champagne Taittinger <i>Taittinger Champagne by the Glass</i>	15 €
Botella Champagne Taittinger <i>Taittinger Champagne Bottle</i>	71 €
Whisky Haig Club <i>Haig Club Whiskey</i>	14,50 €
Ginebra Tanqueray Ten <i>Tanqueray Ten Gin</i>	14,50 €
Cerveza Mahou Maestra <i>Mahou Maestra Beer</i>	8,5 €
Cubitera Mahou Maestra (5ud) <i>Mahou Maestra Bucket (5units)</i>	35 €

Para conocer todos nuestros cócteles y selección de bebidas solicite la Carta del Bar 49.
Discover all our cocktails and drinks selection from our Bar 49 Menu.