

GORSARIO

MADRID - IBIZA

PAN Y GILDA DE VENTRESCA DE ATÚN | 5 € p.p

ENTRANTES

Croquetas de jamón Ibérico 2u. / 6

Croquetas cremosas hechas de jamón 100% Ibérico de bellota

Buñuelos en sifón rellenos de foie y trufa 2u. / 7

Buñuelos de setas de temporada, foie gras de pato mi-cuit, trufa negra y queso "Galmesán"

Vieira de Bretaña a la madrileña 10

Vieira curada a la brasa, con salsa de callos a la madrileña, zumo de limón fermentado e hinojo encurtido

Ensalada templada de perdiz escabechada 12

Ensalada templada de perdiz con tomates cherry confitados en soja, miel y jengibre

Falsa lasaña de ragú de jabalí 16

Ragú de jabalí con bechamel de cardamomo verde tostado, falsa pasta de oreja y callos con chutney de tomate

Crêpe Suzzete de pato azulón 16

Crêpe Suzzete relleno de pato estofado, pechuga de pato a la brasa y crema de naranja amarga

Kokotxas de bacalao a la brasa 15

Kokotxas de bacalao a la brasa, yema de huevo de corral con caldo de cocido madrileño y caviar osetra de Polonia

Carbonara de navajas a la brasa 18

Carbonada tradicional con yemas de corral, guanceiale, queso pecorino y albahaca

Txangurro a la Donostiarra 21

Centolla con verduras asadas, Sabayón de huevas de erizo y manzana

Lata de Caviar 30gr 65

Pearla Caviar Beluga

GUARNICIONES

Ensalada verde 5

Pimientos a la brasa 5

Patatas fritas 6

Coliflor gratinada con queso y trufa 7

GORSARIO

MADRID - IBIZA

PESCADOS

Rape a la brasa 22

Rape a la brasa con jugo de pimiento rojo, acompañado de berenjena frita y glaseada con tamarindo

Besugo a la bordelesa 24

Besugo blanco madurado y a la brasa con foie gras de pato mi-cuit y trufa negra "Melanosporum"

Marmitako de carrilleras de atún 26

Guiso de carrilleras de atún acompañado de gnocchi con mantequilla de avellana, crema vizcaína y piparras fritas

Rodaballo salvaje 32

Rodaballo salvaje a la brasa acompañado de pak choi marinado y braseado con emulsión de wasabi, ajo, sake y lima

Lenguado a la "beurre" 35

Lenguado a la brasa con salsa de mantequilla, chalota y vino blanco acompañado de acelga marina a la brasa, alcaparras y salicornia

CARNES

Chuleta de vaca vieja (1Kg) 64

Chuleta de vaca frisona madurada 100 días, acompañada de patatas, pimientos asados, ensalada verde

Angus nacional (800gr) 56

Angus de cría y producción nacional madurada 90 días, acompañada de patatas, pimientos asados, ensalada verde

Solomillo de vaca vieja (150gr) 25

Solomillo de vaca madurada durante 60 días con foie gras de pato mi-cuit y trufa

Pichón de Bresse en 3 texturas 24

Pichón de breña a la brasa, con su alita frita y su muslo estofado, higos caramelizados y setas a la brasa

Lomo de corzo madurado 22

Lomo de corzo a la brasa, apio nabo caramelizado con miel y crema de apio nabo a la sal y grosella estofada