

CORSARIO

MADRID - IBIZA

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

ENTRANTES

Croquetas de jamón Ibérico 2u. / 7

De jamón 100% Ibérico de bellota

Sopa de cebolla homenaje a Bocuse 16

Espuma de sopa clásica, jugo de cebolla morada, chalota, brioche y gorgonzola

Cogollos de Tudela a la brasa 12

Rábano picante, berenjena, tomates cherry, pistacho y pipas de calabaza con ricota ahumada

Vieira de Bretaña a la madrileña 13

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

Noodles Castellanos 18

Cremoso de sopa castellana, tortilla de camarones y guanciale

Lasaña de ragú de jabalí 16

Con bechamel de cardamomo, crujiente de oreja y callos con chutney de tomate

Quisquillas de Motril 15

Ahumadas con escabeche de pollo de corral en pepitoria, huevas de bogavante y wasabi

Kokotxas de bacalao 16

A la brasa, yema de huevo de corral con caldo de cocido madrileño y caviar

Magnum de foie gras y brioche de tête 25

Monse glaseado de plátano salado, vinagre agri dulce y kikos

GUARNICIONES

Ensalada verde 6

Pimientos chocolateros a la brasa 6

Patatas pont neuf 7

PESCADOS

Rodaballo salvaje 34

A la brasa con pak choi, emulsión de wasabi y sake

Salmonete a la brasa 24

Con nuestro mole y leche de coco infusionada con cítricos e hinojo

Besugo a la bordelesa 28

Con foie gras mi-cuit y trufa de temporada

Marmitako de carrilleras de atún 28

Acompañado de gnocchi a la noisette y piparras fritas

Lenguado a la "beurre" 38

Con salsa de mantequilla y alcaparras, acelgas marinadas y salicornia

CARNES

Chuleta de vaca vieja (1Kg) 64

Maduración mínima de 100 días

Angus nacional (800gr) 56

Maduración mínima de 90 días

Solomillo de vaca vieja 32

Maduración mínima de 60 días con foie mi-cuit, trufa y demi-glace

Pichón de Bresse 26

En su propio jugo con setas escabechadas e higos

Kobe certificado A5 BMS12 83

60gr de auténtico Wagyu de Kobe certificado

CORSARIO

MADRID - IBIZA

POSTRES

Soufflé de yogurt y limón
Con helado de pistacho

7

Flan de huevo
Helado de leche y caramelo salado

6

Torrija
Torrija caramelizada
con reducción de vino especiado
y helado de canela

7

Anatomía del chocolate

Texturas de chocolate
con crema de Baileys

7

Afternoon Tea

14

Si tiene alguna alergia o intolerancia
comuníquelo a nuestro personal de sala.
IVA incluido / Precios en Euros