

# álbora

BAR & RESTAURANTE

Huevo asado, habitas salteadas con jamón y espuma de patata

\*\*\*

Ravioli relleno de hongos, salsa de vainas y ajetes asados

\*\*\*

Vieira, caldo de jamón y hojas tiernas de acelgas

\*\*\*

Pluma ibérica “Joselito” a la brasa con puré de patata y pimientos rojos

\*\*\*

Mini torrija caramelizada con helado de plátano

\*Reservas para mesas de la planta baja



Ahumado de ciervo hecho en casa

\*\*\*

Bocado de tal-cual de foie con sal de vino Syrah

\*\*\*

Croqueta de setas

\*\*\*

Yema de huevo en cuchara de patata frita

\*\*\*

Pañuelo de brick con setas encebolladas

\*\*\*

Alubias rojas con sus sacramentos

\*\*\*

Bocado de idiazábal con cebolleta confitada

\*\*\*

Albóndiga de pescado y almejas con salsa de infusión de setas

\*\*\*

Ibérico al graten de mostaza a la antigua ligeramente caramelizada

\*\*\*

Ruso de coco

\*\*\*

Helado del día

\*\*\*

Blanco y negro de chocolate al aroma de menta



Vieiras plancha con jugo de guisantes

\*\*\*

Foie plancha con chocolate amargo

\*\*\*

Sardinas sobre tosta, con foie y licuado de fabada

\*\*\*

Rabo de toro guisado tradicionalmente

\*\*\*

Tallarines de sepia con cus-cus y su salsa

\*\*\*

Corderito confitado con salsa de soja y miel

\*\*\*

Arroz con leche

\*\*\*

Infusión de frutos rojos

CAFÉ DE ORIENTE  
MADRID

Crema de puerros con bacalao y picatostes

\*\*\*

Verduras asadas con queso de cabra caramelizado y vinagreta mostaza-miel

\*\*\*

Lomo de merluza al horno con marmitako de setas

\*\*\*

Secreto ibérico a la plancha con arroz cremoso y chips de verduras

\*\*\*

Torrija típica del Café de Oriente con helado de vainilla

(Agua mineral incluida)



Canelón de rabo de toro

\*\*\*

Crema de cangrejo con trocitos de langostino rebozados en quicos

\*\*\*

Croquetas de chipirón con alioli

\*\*\*

Tosta de pan de pimiento, huevos de codorniz y polvo de aceituna negra

\*\*\*

Atún teriyaki con huevas de trucha

\*\*\*

Mini-hamburguesita de toro, queso y cebolla caramelizada

\*\*\*

Milhoja de arroz con leche

\*\*\*

Delicias de mazapán

# Condumios

Taberna

Cogollo con codorniz escabechada

\*\*\*

Coca con Camaiot mallorquí

\*\*\*

Cazuela de farinato con huevos camperos

\*\*\*

Croqueta de cocido con su caldo

\*\*\*

Soldado de pavía

\*\*\*

Solomillo de cerdo en “orza” con puré de boniato

\*\*\*

Pionono de Santa Fe

\*\*\*

Hojaldre de Tudanca templado con crema pastelera



Pan cristal con tomate, jamón ibérico de bellota y aceite de oliva virgen

\*\*\*

Berenjenas a la cordobesa

\*\*\*

Ensalada templada de queso de cabra con velo de miel

\*\*\*

Salmón con gazpachuelo de coliflor, compota de berenjenas y espárragos laminados

\*\*\*

Pollo de corral con salsa de oporto, parmentier de patata y sus migas al pimentón de la Vera

\*\*\*

Paella Morería

\*\*\*

Cinco texturas de chocolate

(Incluye sangría y agua mineral)

\*Espectáculo NO INCLUIDO



Crema de calabaza con espuma de brandada de bacalao

\*\*\*

Arroz cremoso de setas de temporada

\*\*\*

Merluza asada, patata rota, berza y salsa de chirlas

\*\*\*

Rabo de toro estofado y deshuesado con cremoso de apionabo

\*\*\*

Tarta de manzana con helado de vainilla





Aperitivos de la casa

\*\*\*

Vieiras en hojaldre y salsa de anchoas

\*\*\*

Vaca a la moda

\*\*\*

Domo de chocolate con couli de mango

# EL CHISCÓN RESTAURANTE

Croquetas de mejillones

\*\*\*

Tartar vegetariano con barbacoa de melocotón

\*\*\*

Crujiente de morcilla con salsa de bravas

\*\*\*

Ensalada de granada y petit pâté

\*\*\*

Bienmesabe

\*\*\*

Bacalao ajoarriero

\*\*\*

Pecho de ternera con salsa de cacao

\*\*\*

Natillas de palolú

\*\*\*

Sorbete de cactus



Crema de alubias con guarnición de morcilla y berza

\*\*\*

Tosta de brandada de bacalao

\*\*\*

Croquetas de boletus edulis

\*\*\*

Pastel de puerros y gambas

\*\*\*

Chipirones rellenos en su tinta

\*\*\*

Callos a la madrileña

\*\*\*

Postre Goxua



Tomatito Bloody Mary

\*\*\*

Ensalada del mar sin marineros

\*\*\*

Sardina ahumada al sarmiento con majado de aguacate y pico de gallo

\*\*\*

“Churros bravos”

\*\*\*

“Nuestros huevos rotos”

\*\*\*

Crema de calabaza ahumada con boletus salteados en foie y chips de boniato

\*\*\*

Alcachofas confitadas a baja temperatura y después fritas con vinagreta de miel y trufa

\*\*\*

“Cuack Burguer” en pan de tomate con salsa de piquillo, crujientes de batata

\*\*\*

Torrija de chocolate bañada en leche de coco y lima Kaffir



Chupito de crema de boletus edulis

\*\*\*

Hojaldrito de chistorra de Arbizu

\*\*\*

Ensalada de verduras de temporada asadas con codorniz en escabeche y vinagreta de su marinado

\*\*\*

Seta de cardo rebozada con suave alioli de cítricos

\*\*\*

Rollito relleno de puerro, setas y langostino con salsa de marisco

\*\*\*

Cazuelita de verdinas estofadas con rabo de toro y níscalos de Soria

\*\*\*

Chipirón de potera “afogao” con crujiente de cebolla

\*\*\*

Albóndiga de Xáragu en suave salsa verde con gambas

\*\*\*

Jarrete de ternera guisado con corazones de alcachofas y trío de setas

\*\*\*

Mini sorbete de manzana astur batido con sidra natural

\*\*\*

Helado artesano de yogur con arándanos y galleta crujiente

\*\*\*

Torrija cremosa de pan de fogaza con su toque de almíbar



Crema de hongos con crujiente de cecina

\*\*\*

Corte de foie con pan de especias

\*\*\*

Croqueta casera de cigala con jugo de su coral

\*\*\*

Erizo de mar gratinado a la muselina de cava

\*\*\*

Steak tartar de solomillo

\*\*\*

Buscando violetas

# RESTAURANTE • ASADOR ILUNBE

Cazuelita de mejillones escabechados en casa

\*\*\*

Pintxo de bonito con tomate raf

\*\*\*

Cazuelita de salmón ahumado tibio con cachelos

\*\*\*

Pintxo de ibérico con salmorejo

\*\*\*

Pintxo de txiquis y txistorra de Orio a la parrilla

\*\*\*

Cazuelita de callos a la madrileña

\*\*\*

Pintxo de medallón de merluza a la romana con pimiento

\*\*\*

Pintxo de taco de buey a la parrilla

\*\*\*

Miniaturas de repostería



Copita de tortilla de patata

\*\*\*

Una de bravas

\*\*\*

Ensalada de bacalao a nuestra manera

\*\*\*

Verduras crujientes con huevo frito de codorniz

\*\*\*

Ceviche de corvina

\*\*\*

Tataki de atún rojo con salsa oriental

\*\*\*

Flamenquín cordobés

\*\*\*

Solomillo de bellota asado con hierbas provenzales

\*\*\*

Mojito helado

\*\*\*

Tartita de limón con merengue tostado





Lomito de sardina ahumada sobre pan de cristal y tomate natural

\*\*\*

Zamburiñas gratinadas

\*\*\*

Gambas a la gabardina

\*\*\*

Tortillita de camarón

\*\*\*

Chipirones a la parrilla

\*\*\*

Onglet de ternera gallega

\*\*\*

Sorbete de albahaca

LA MAR DEL  
**ALABARDERO**

Sopa bullabesa

\*\*\*

Mejillones etiqueta negra al vapor

\*\*\*

Lomitos de salmón en Gin Tonic con mahonesa de yuzu

\*\*\*

Pimiento relleno de bacalao con vizcaína

\*\*\*

Risotto de boletus y sepia con aceite de cebollino

\*\*\*

Lomito de merluza con puerros y holandesa

\*\*\*

Carrillera de cerdo ibérica con puré de bonito y con salsa de PX

\*\*\*

Soufflé de chocolate con helado de leche



Croquetas caseras de jamón y bacalao

\*\*\*

1995 Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde

\*\*\*

2003 Huevo de caserío a baja temperatura con tocineta asada, jugo meloso de garbanzos, pan de ajo y tomillo

\*\*\*

2005 Kokotxas frescas de bacalao con berberechos descascarillados al txacoli

\*\*\*

Callos guisados “a la manera tradicional”

\*\*\*

1999 Sopas de pan caramelizado con helado de café



Sardina ahumada con pamplinas y salmorejo

\*\*\*

Ensaladilla rusa clásica con picos de Cádiz

\*\*\*

Espárragos trigueros albardados con alioli de cebollino

\*\*\*

Dúo de croquetas de jamón ibérico y de cabrales con brie

\*\*\*

Langostinos villaroy

\*\*\*

Nuestras patatas revolconas con torreznillos

\*\*\*

Callos de bacalao madrileña con garbanzos de Fuentesauco

\*\*\*

Cochinillo asado a baja temperatura

\*\*\*

Pizarra variada de postres para golosos

o

Café o infusión



Ensaladilla rusa de lubina de pincho

\*\*\*

Alcachofa floreada y braseada a la sal Maldon

\*\*\*

Bienmesabe adobado en casa con su piperada

\*\*\*

Arroz con capón, setas y verduras de temporada

\*\*\*

Chipirones de potera con su vaina al ajilimón

\*\*\*

Filloas de crema pastelera con cremoso de vainilla helada

y

Pannacotta del valle de Aosta y frutos rojos

o

Café Arábico e infusiones naturales

(Menú para compartir mínimo 2 personas)



Aperitivo

\*\*\*

Sopa de cocido

\*\*\*

Crepes de morcilla

\*\*\*

Pimiento piquillo relleno de bacalao

\*\*\*

Merluza langostada

\*\*\*

Rabo de vaca

\*\*\*

Tarta panchineta

\*\*\*

Sorbete de compota de manzana



Crema trufada de calabaza y llardons

\*\*\*

Tomates de colgar “eco” ligeramente asados con sardinas marinadas y cebolla crunch

\*\*\*

Croqueta casera de sobrasada y jamón

\*\*\*

Coca de butifarra y setas lengua de buey sobre notas picantes y frescas

\*\*\*

Fricandó de callos y morro con niscalos

\*\*\*

Pavías de bacalao y pimientos del Padrón con trazos de ali oli de miel

\*\*\*

Pincho de butifarra del Payés a la brasa con mongetes y pesto

\*\*\*

Cremosa tarta de queso y confitura ecológica de naranja al jengibre



Crema de calabaza del huerto de Carlos

\*\*\*

Fritada con sardinas ahumadas de Miguel López Castanier

\*\*\*

Merluza rellena de cremoso de changurro de Enrique Lapido

\*\*\*

Lomo de ciervo con salsa de trufa y puré de castaña de Iñaki Camba

\*\*\*

Níscalos en almíbar con helado de pimienta de Tsechuang de Paco Rico





Sardina ahumada en tosta con alcaparras y parmesano

\*\*\*

Huevo asado, coliflor trufada y papada

\*\*\*

Arroz cremoso de jabalí

\*\*\*

Taco de merluza con guiso de tomate y patata

\*\*\*

Carrillera de cerdo ibérico estofada con puré de apio y vainilla

\*\*\*

Cremoso de chocolate y haba tonka

\*Solo cenas



Aranchinis de chipirón en su tinta

\*\*\*

Mini pizza

\*\*\*

Berenjena a la pamesana

\*\*\*

Mejillones a la rabiata

\*\*\*

Degustación de pasta y risotto (trilogía)

\*\*\*

Panna-cotta

\*\*\*

Café o infusión

(Incluye agua mineral)