

# El Jardín

del InterContinental

## “DONDE LOS SENTIDOS ADQUIEREN UNA NUEVA DIMENSIÓN”

El Chef Miguel de la Fuente y su Equipo le proponen los siguientes platos de temporada.

### ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota	29 €
Pan de Cristal, Tomate Raspado y AOVE	6 €
Croquetas Melosas de Jamón Ibérico y Dip de Tomate	14 €
Anchoas del Cantábrico y Aceite de Oliva Virgen Extra	21 €
Cubos de Foie Gras, Hibiscus y Frutos Rojos	20 €
Alcachofas en Salsa Verde de Perejil y Gamba Blanca de Huelva	14 €
Empanadillas de Callos Guisados a la Madrileña y Togarashi	12 €
Tortilla Guisada en Salsa de Azafrán y Foie Gras Asado	13 €
Langostinos Mashkhool, Arroz Basmati y Especies Cataries	15 €

### ENSALADAS

Tomate de la Huerta, Crema de Ajoblanco con Anacardos, Ahumados y Salazones	12 €
Ensalada de Bogavante y Aguacate, Hojas Tiernas y Vinagreta Ligada de Jerez	24 €
Ensalada de Pasta y Albahaca, Tomate Seco con Piñones y Parmesano	14 €
Lasaña Fría de Perdiz Roja de Caza en Escabeche de Miel de Flores y Micromezclum	15 €

### DE CUCHARA

Consomé Clarificado de Faisán Decantado sobre Tartar Tibio de Hortalizas	12 €
Crema Solferino de Tomates de Rama Tibia, Gamba Roja de Garrucha y Crema Doble	15 €
Sopa de Verduras Ligada con Parmesano y Setas Shiitake	13 €

10% IVA incluido

# El Jardín

del InterContinental

## “DONDE LOS SENTIDOS ADQUIEREN UNA NUEVA DIMENSIÓN”

El Chef Miguel de la Fuente y su Equipo le proponen los siguientes platos de temporada.

### PESCADO

Estofado de Rape y Langostinos con Curry Rojo y Arroz Jazmín Oriental	28 €
Merluza de Pincho Infusionada en Caldo Corto de Citronella y Bimi	26 €
Lubina Salvaje a 65º con Falso Risotto de Remolacha y Espárrago de Mar	30 €
Salmón Asado, Fideuá de Angulas de Monte y Ali-Oli de Alga Nori	21 €

### CARNES

Solomillo de Cebón con Menestra de Verduras, Crema de Apio y Salsa de Oporto	29 €
Paletilla de Cordero Lechal Deshuesada y Lacada, Yuca Frita y Maíz	28 €
Tataki de Ciervo Afrutado, Chutney de Manzana, Piña Especiada y Fresas	28 €
Steak Tartar Clásico, Salsa de Chili Fermentado y Coral de Trigo	29 €
Tacos de Chuleta de Ternera Madurada y Patatas Confitadas de Campo	28 €

### ARROCES

Arroz de Verduras Tiernas	22 €
Arroz Tradicional de Valencia con Conejo y Pollo	22 €
Paella Mixta de Pollo, Gambas y Calamares	26 €
Arroz de Mariscos InterContinental	32 €

*Estimado cliente: Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.*

10% IVA incluido