

Viaje por los sabores del mundo desde el corazón de Madrid  
Travel the flavours of the world from the heart of Madrid

*Comience el viaje compartiendo, o no...  
Start the journey, sharing, or not...*

V	Pan de cristal con tomate de colgar, raspado y AOVE Crystal bread with scraped Garland tomato and virgin olive oil	8 €
	Las croquetas cremosas de jamón Creamy ham croquettes	16€
	Ensalada Nizarda de vegetales, vinagreta francesa y tartar de atún rojo Nizarda vegetable salad, French vinaigrette and red tuna tartar	17 €
	Jamón de pato entre hojas ecológicas, champiñón de París y tomates secos Duck ham between organic leaves, Paris mushrooms and dried tomatoes	18 €
	Salpicón de centolla a la donostiarra, algas y jugo de su coral Crab salad "salpicon" San Sebastian style, algae and coral juice	22 €
	Terrina de foie gras con flor de hibiscus, lichis y maracuyá Foie gras terrine with hibiscus flower, lychees and passion fruit	22 €
	Aguachile de pulpo y camarones con aguacates, cilantro y tortillas de maíz crujiente Octopus and avocado "aguachile", cilantro and crispy corn tortillas	22 €
	Jamón ibérico de bellota Spanish Iberian ham	34 €

*Cucharas del mundo  
Spoons of the world*

	Vichyssoise fría de patata, arenque ahumado y cebollitas glaseadas Cold potato vichyssoise, smoked herring and glazed onions	15 €
	Crema solferino con cherrys confitados y bresaola Solferino cream with candied cherrys and bresaola	15 €
	Salmorejo cordobés con anchoas del cantábrico y piparras dulces Salmorejo Cordoba style with Cantabrian anchovies and sweet peppers	16 €

*Surcando los mares  
Sailing the seas*

	Penne en salsa Alfredo, langostinos y aceite de albahaca Penne Alfredo with prawns and basil oil	18 €
	Curry rojo de rape con langostinos y arroz jazmín con matices de oriente Monkfish red curry with prawns and jasmine rice with Eastern flavours	25 €
	Chipirones asados en la sartén con kimchi Coreano y ali olí nori Roasted baby squid with Korean Kimchi and ali olí nori	25 €
	Lomo de lubina con meunière de limas y panaché de verduras Sea bass with meunière of limes and vegetables panache	34 €

V Platos vegetarianos Vegetarian dishes  
Todos los precios incluyen IVA VAT included

Rogamos informe en caso de alergias o intolerancias para que facilitarle toda la información necesaria  
Kindly inform us of any allergies or intolerances so we provide you with all necessary information

# El Jardín

del InterContinental

## De los montes y de las granjas From our mountains and farms

Mashboos; fusión de arroz basmati y especias Catarís con pollo de grano Chicken Machboos with basmati rice and Qatari spices	22 €
Ojo de Bife; lomo asado, chimichurri Argentino y yuca frita Grilled loin beef, Argentinian chimichurri and fried yucca	28 €
Boeuf bourguignon; ternera estofada con vino de Borgoña y hortalizas Boeuf Bourguignon with Burgundy wine and vegetables	29 €
Paletilla de lechal con "ras el hanout", cuscús de menta y uvas pasas Lamb shoulder with "ras el hanout" and mint couscous and raisins	31 €
Tournedó Rossini; solomillo con foie a la plancha y salsa perigourdine Tournedó Rossini with grilled foie and Perigourdine sauce	34 €

## Cocina Vegana Vegan Cuisine

✓ Carpaccio de tomate de Madrid aliñado con AOVE, encurtidos y tofu Madrid's tomatoes carpaccio with Evoo oil, pickles and tofu	14 €
✓ Camote asado, aliño de cilantro con limón y hojas de espinacas baby Roasted sweet potatoes, lemon cilantro dressing and baby spinach leaves	14 €
✓ Tiras de berenjenas fritas en tempura y jarabe de arce Fried aubergine strips in tempura and maple syrup	15 €
✓ Fajitas de heura con vegetales y dip de aguacates Heura fajitas with vegetables and avocado dip	16 €

## Postres Desserts

✓ Tarta Sacher deconstruida Sacher Cake	12 €
✓ Tiramisú con geleé de amaretto y chupito de limón y jengibre Tiramisu with Amaretto geleé and a lemon-ginger shot	12 €
✓ Tarta tatin (Manzana y helado de vainilla) Tarte Tatin (Apple and vanilla ice-cream)	12 €
✓ Crema Catalana Catalan cream	12 €
✓ Helados Variados (Chocolate, Vainilla, Fresa y Yogurt con Grosellas) Ice-creams (Chocolate, Vanilla, Strawberry & Yogurt with currants)	12 €
✓ Fruta fresca cortada Fresh fruit platter	12 €

 @intercontinental\_madrid

 Comparta su experiencia



## MENÚ EJECUTIVO

Del 21 al 24 de Marzo  
From 21th to 24th March

Ensalada de queso de cabra y jamón de pato con vinagreta de frutos rojos  
Goat cheese and duck ham salad with red fruit vinaigrette

o /or

Pasta penne arrabbiata con langostinos  
Penne arrabbiata pasta with prawns

-----

Chipirones a la parrilla, vinagreta de tomate y arroz jazmín  
Grilled baby squid, tomato vinaigrette and jasmine rice

o /or

Petit-steak de solomillo, pure cremoso de patata y salsa de oporto  
Sirloin petit-steak, creamy potato puree and port wine sauce

Postre del Chef  
Chef's dessert

Café y agua  
Coffee & water

38 euros IVA incluido VAT included

Disponible de lunes a viernes en almuerzos  
Available from Monday to Friday for lunch

@intercontinental\_madrid