

# Los clásicos del karda

*“Lo de siempre... pero mejor que nunca”*

Croqueta de jamón (1,3,7)	3€
Croqueta de ventresca (1,3,4,7)	3€
Melosa ensaladilla rusa, huevas de trucha y anchoa del cantábrico(1,3,4,9)	14€
Carpaccio de chuleta con mostaza, alcaparras y parmesano (7,9)	20€
Vieiras a la brasa (6ud) con emulsión de ají amarillo, jerez y aceite de albahaca (6,12)	16€
Steak tartar de solomillo de vaca sobre tuétano a la brasa, mostaza y chips de plátano (2,3,4,5,6,9,10)	22€
Pulpo a la gallega con un toque de brasa sobre laminas de patata y pimentón de la Vera (12)	20€
Presa iberica estilo oriental a la brasa (1,4,6)	25€

## Hoy toca esto...

*y mañana quién sabe*

Ostra Gilardeau N°2 a la brasa o al natural (12)	6,5€ud
Aguacate a la brasa con gamba roja, crudités y crème fraîche (7,2)	16€
Ravioli crujiente de rabo de vaca, crema de boniato y demiglace (1,7)	18€
Ensalada de ventresca de atun, cherrys, cebolla morada y vinagreta (4)	17€
Puntalette (falso risotto) de carabinero a la brasa (1,2,7)	22€
Tataki de Atún rojo Balfegó a la brasa, algas y Ponzu Jerezana (4,6)	25€
Salmón soasado a la brasa sobre parmentier y vinagreta mirin (4,6,7)	20€
Lingote de cordero deshuesado sobre pure de patata y su jugo (7)	21€
Magret de pato a la brasa, sobre pure de calabaza y naranja(7)	19€
Carrillera de vaca estofadas con vainilla y anis estrellado (7,11)	22€
Entrecot de vaca a la brasa ( lomo bajo )	22€
Brocheta de solomillo iberico, a la brasa con verduras y aceite de especias	21€
Costilla de angus a baja temperatura, lacada y terminada en brasa(1,6,7 )	31€
Chuleta de vaca premium de 1kg a la brasa con patatas o ensalada verde	65€
Pimientos del piquillo de temporada, de Puente la Reina a la brasa	15€
Bowl de patata frita casera (guarnición)	5€

## Para lo que siempre guardamos sitio

**Coulant de chocolate 75% cacao** 7€  
*con pimienta rosa y helado (3,5,7)*

**Cremosísima tarta de queso** 7€  
*Frutos rojos al pacharán y crumble de almendra (1,3,5,7)*

**Arroz con leche caramelizado** 7€  
*como la crema catalana (7)*

**Espuma de yogur griego** 7€  
*Con helado de frutos rojos y peta zetas (1,7)*

**Milhojas de crema pastelera** 8€  
*a la vainilla, ganache de toffee y helado de caramelo salado (1,3,7)*

*Susurros del sommelier: déjate tentar y prueba nuestros 'chuches',  
vinos golosos fuera de carta*



\*Extra de Pan 1€ por persona

\*No disponemos de jarras de agua en nuestro establecimiento

