

RESTAURANTE RASPUTIN

ENTRANTES Y APERITIVOS FRIOS

Ensalada de Tomate <i>Ensalada de tres tipos de tomate con cebolla morada y aceite rústico.</i>	6,00	Merienda Favorita de la Mesa Zarista <i>Picadillo de arenque y manzana sobre tostadas de pan negro de Borodino.</i>	7,40
Buzhenina <i>Lonchas de cerdo marinado horneado a fuego lento. Servido con salsa de rábano picante.</i>	7,40	Jolodiets <i>Carne de gallo en su propia gelatina con puré de patata y rábano picante ruso.</i>	7,40
Aperitivo en la Corte Zarista <i>Paté casero de hígado servido sobre bruschetta con sal de Maldon.</i>	7,70	El Honor de Rasputin <i>Ensalada Shuba rusa con arenque ligeramente salado.</i>	8,00
Dueño de las Estepas Rusas <i>Ensalada Olivié con pechuga de codorniz, caviar negro y huevo de codorniz.</i>	8,00	Plato de Encurtidos "Para todas las dolencias" <i>Tomates salados, pepinillos, chucrut con aceite de oliva perfumado, rebozuelos y setas porcini al estilo ruso con cebollas rojas en escabeche. Recomendado con vodka.</i>	8,40

SELECCIÓN de GAVIARES (se sirve en latas precintadas)

Gaviar Keta <i>Huevas de salmón salvaje.</i>	16/50g
Gaviar Iberico de Esturión <i>Consultad precio y peso en el camarero.</i>	32/20g
Gaviar Beluga Imperial <i>Consultad precio y peso en el camarero.</i>	69/30g

ENTRANTES, SOPAS Y APERITIVOS CALIENTES

Borsch Verde <i>Rico caldo de carne con acedera y huevo.</i>	6,00	La Alegría del Guerro <i>Panqueques de patatas ralladas con salmón marinado.</i>	7,00
Borsch Rojo <i>Sopa tradicional ucraniana, elaborada con verduras, remolacha y carne. Servido con crutones de Borodino y manteca de cerdo casera.</i>	7,00	Blinis Rasputin en los Urales <i>Blinis tradicionales rellenos de carne en salsa cremosa de setas rebozuelos.</i>	8,00
Uja de Nikolaev <i>Sopa tradicional rusa de salmón y esturión, servido con vodka ruso.</i>	9,00	Blinis Zaristas <i>Blinis tradicionales con caviar rojo keta y smetana.</i>	9,00
		Plato de Pescado Marinado <i>Arenques y salmon marinado con patatas al horno.</i>	10,00


Los precios incluyen el IVA 10%
Suplemento terraza 10%





RESTAURANTE RASPUTIN




PESCADOS


Kulebiaka en Honor a Alexandra Feodorovna	13
<i>Salmón troceado con champiñones y arroz en una manta de hojaldre.</i>	
Strogonoff de Rape	16
<i>Se sirve con lagostinos y salsa de setas.</i>	
 Alta Sociedad	18
<i>Filete de esturión en salsa cremosa de caviar rojo y negro, aceite de cebolla, puré aireado y espinacas al vapor.</i>	

GARNES


 Pelmeni Tradicionales	10
<i>Pasta rellena con carne en caldo de pollo con smetana.</i>	
Del diario de Zar Nikolay II	10
<i>Pelmeni (pasta rellena con carne) salteados, en salsa cremosa de champiñones.</i>	
Revolucionario	16
<i>Delicado medallón de solomillo de vaca con sal de Maldon y puré de calabaza.</i>	
 Strogonoff	18
<i>De solomillo de vaca según receta tradicional con salsa de setas, pepinillo y puré.</i>	
Steak Tartar	18
<i>Cortado a mano, aliñado según el gusto del comensal.</i>	

GAZA

 Poder del Emperador	14
<i>Hechas de aves de corral con relleno de champiñones acompañado de puré de patatas y salsa de espinacas.</i>	
La Gaza fue un éxito	18
<i>Muslo de pato guisado en salsa de vino sobre un colchón de plumas hecho de gachas de trigo sarraceno y setas.</i>	



Los precios incluyen el IVA 10%
Suplemento terraza 10%



RESTAURANTE RASPUTIN

CARTA de POSTRES

Postres Caseros:

KISSEL "ANGIANO de SIBERIA" 4,00
Crema de frutas del bosque.

TARTA "NAPOLEON" 5,00
Hojaldre con crema y mantequilla.

TARTA "IRINA" 5,00
Mousse de chocolate negro y nata con base de galleta.

DELICIA de TSAREVICH 5,50
Tiernas tortitas de requeson (Syrniki) con pasas, smetana (crema agria) y mermelada.

Blinis "De la ABUELA" 5,50
Con manzanas glaseadas y canela.

Bebidas Tradicionales Rusas:

MORS 3,00
Bebida tradicional de frutas del bosque sin alcohol.

TÉ del ZAR 3,50
Para desayunos, almuerzos y cenas. Servido con bagels y mermelada.

Otros Postres y combinados:

SORBETES VARIADOS 4,00
con cava o con vodka

HELADOS VARIOS 4,00
acompañados de nata

HELADO DE LICOR DE RAILYES 4,50
acompañado de nata

CAFÉ VIENÉS 4,95
con nata montada y canela

CAFÉ IRLANDÉS 4,95
con whisky, nata montada y canela

CAFÉ RUSSO 4,95
con vodka y helado de vainilla

Los precios incluyen el IVA 10%
Suplemento terraza 10%

RESTAURANTE RASPUTIN

GARTA de BEBIDAS y VINOS

✠ BALTIGA - Gerveza Rusa (Nº0 Sin, Nº5, Nº6, Nº7, ✠ Nº9) 470 cl	4
Kruson - Jarra de Sangría Blanca Rusa	14,95
Variedad de Vodkas (Stoli Elite, Beluga, Russian Standart, etc.)	según medida
Cocteles	7,5
Copas Standart/Premium	8,50/10
Agua Mineral 1L (botella de cristal)	2,60
Agua con Gas 0,5 cl (botella de cristal)	2,50
Refrescos 0,25 cl	2,20
Tercios Estrella Galicia (0,0 tostada, Sin Gluten, Normal) Según Disponibilidad	3,50
Gaña - Estrella Galicia	1,70
Doble - Estrella Galicia	2,80
Copa de Gerveza - Estrella Galicia	3,60
Zumos variados de botella	3
D.O.Ga. Rioja:	
Vino de la casa (Martinez la Guesta)	16
Sierra Cantabria Crianza	18
Muga Crianza	22
Marqués de Riscal Reserva	21
La Rioja Alta Gran Reserva 904	49
D.O. Ribera del Duero:	
Copa Gavilán	18
Abadía Retuerta Selección	28
Psi	39
Otros Vinos:	
Dominio de Tares Copas Viejas (Bierzo)	22
Almirez (Toro)	25
San Román (Toro)	32
Novaherreros Garnacha de Bernaleva (Madrid)	23
Vinos Blancos:	
Vino de la casa: (Vega Reina - Rueda)	15
José Pariente (Rueda)	17
Ossian (Segovia)	29
Lopez de Haro (Rioja)	16
Martin Godax (Albariño)	17
Finca Rio Negro (Gewürztraminer - Guadalajara)	21

Champañas, Gavas y Vinos Rosados consultad a camarero

Todas las bebidas no tienen suplemento en la terraza. (IVA incluido)