

Los clásicos del karda

Croqueta de jamón (1,3,7)	3€
Croqueta de ventresca (1,3,4,7)	3€
Melosa ensaladilla rusa con huevas de trucha y anchoa del cantábrico(1,3,4,7)	12€
Carpaccio de chuleta con mostaza, alcaparras y parmesano (7,9)	18€
Vieiras a la brasa (6ud) con emulsión de ají amarillo, jerez y aceite de albahaca (12)	15€
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)	18€
Presa iberica estilo oriental a la brasa (1,4,6)	24€
Albondigas mar y montaña (1,3,4,12)	18€
Bowl patata frita casera guarnición	5€

Cocina de mercado

Judías verdes,huevo a baja temperatura, jamón ibérico y parmentier (3,7)	16€
Ensalada de Canónigos, albahaca y mozzarella (7,9)	16€
Ostra Gillardeau al natural ó brasa (12)	5€
Kokotxa de merluza al pil-pil con almeja fina (1,4,12)	32€
Puntalette de mejillón y gamba (1,2,4,7,12)	18€
Mejillón bouchot francés, crema de coco, curry y jengibre (7,12)	20€
Costilla de angus a baja temperatura sellada en la brasa (1,6,7)	28€
Tataki de Atún rojo a la brasa, aguacate, algas y Ponzu Jerezana(1,4,6)	25€
Salmon a la brasa sobre parmentier de patata y vinagreta mirim (4,6,7)	18€
Rabo de vaca estofado con pure de patata (7,11)	20€
Rape a la brasa de 1,5kg y patata asada (4)	65€
Solomillo de vaca a la brasa	29€
Chuleta de vaca premium de 1kg a la brasa con padrones	65€
Pimientos del piquillo de temporada a la brasa	15€

kardamomum

Para lo que siempre guardamos sitio

Coulant de chocolate 75% cacao, con helado (1,5,3)	7€
Cremosisima tarta de queso Frutos rojos al pacharán y crumble de almendra (1,3,5,7)	7€
El Flan De yema de huevo, vainilla bourbon y chantilly (3,7)	7€
Espuma de yogur griego Con helado de frutos rojos y peta zetas (1,7)	7€

Recomendación del sommelier, maridaje de “chuches” por copa



**Extra de Pan 1€ por persona*

**No disponemos de jarras de agua en nuestro establecimiento*

