

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 *(Los fuera de carta de toda la vida)*

Tosta de Anguila ahumada o sardina ahumada con crema de aguacate	4€u
Alcachofas de temporada, papada ibérica, huevo poché y parmentier (3,7)	18€
Cogollos de Tudela, con salmon marinado y creme fraiche (4,9)	16€
Arroz caldoso de marisco (2,4,12)	19€
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€
Corvina a la brasa, patata al horno y pure de berenjena ahumada (4)	20€
Rabo de ternera estofada sobre parmentier trufada (7,11)	20€
Carrillera de cerdo al oporto con pasas y ciruelas (7,11)	18€
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 turrón de Jijona

7€

con helado y crumble de almendra (1,3,5)

Cremonesisima tarta de queso

7€

Frutos rojos al pacharán y crumble de almendra (1,3,5,7)

El Flan

7€

De yema de huevo, vainilla bourbon y chantilly (3,7)

Espuma de yogur griego

7€

Con helado de frutos rojos y peta zetas (1,7)

Recomendación del sommelier, maridaje de “chuches” por copa



**Extra de Pan 1€ por persona*

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

kardamomum

Karda Classics (The longtime off-menu favorites)

Ham croquette (1,3,7)	3€
Cod belly croquette (1,3,4,7)	3€
Creamy Russian salad with trout roe and Cantabrian anchovy(1,3,4,7)	12€
Ribeye carpaccio with mustard, capers and parmesan (7,9)	18€
Grilled scallops (6 units) with yellow chili emulsion, sherry and basil oil (12)	15€
Beef tenderloin steak tartar on grilled bone marrow, mustard and banana chips (2,3,4,5,6,9,10)	22€
Galician-style octopus with a touch of grill on potato slices and pimentón de la Vera (12)	18€
Iberian Pork Shoulder Oriental-style grilled (1,4,6)	24€
Surf and turf meatballs (1,3,4,12)	18€
Bowl of homemade french fries	5€

Market cuisine

Toast topped with Smoked Eel or Smoked Sardine and Avocado Cream	4€u
Seasonal Artichokes, Iberian jowl, poached egg and parmentier (3,7)	18€
Gem Lettuce with Marinated Salmon and Crème Fraîche(4,9)	16€
Brothy Seafood Rice (2,4,12)	19€
French bouchot mussel, coconut cream, curry and ginger (7,12)	20€
Angus rib cooked at low temperature and finished on the grill (1,6,7)	28€
Grilled Bluefin Tuna Tataki, avocado, seaweed and Sherry Ponzu(1,4,6)	25€
Grilled sea bass, baked potato, and smoked eggplant purée(4)	20€
Braised oxtail on truffled parmentier (7,11)	20€
Pork cheeks in port wine with raisins and prunes (7,11)	18€
Premium 1kg Beef Chop grilled with Padrón peppers	65€
Seasonal grilled piquillo(small red peppers)	15€

kardamomum

For what we always save room for

Jijona nougat coulant

7€

with ice cream and almond crumble(1,3,5)

Ultra-creamy cheesecake

7€

Red berries with pacharán and almond crumble (1,3,5,7)

The Flan

7€

Egg yolk, bourbon vanilla and chantilly (3,7)

Greek yogurt mousse

7€

With red berry ice cream and pop rocks (1,7)

**Extra bread 1€ per person*

**We do not have water pitchers available at our establishment*

