

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)	20€
Vieiras a la brasa (6ud) con emulsión de ají amarillo, jerez y aceite de albahaca (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)	19€
Presa iberica estilo oriental a la brasa (1,4,6)	25€
Bowl de patata frita casera guarnición	5€

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

Alcachofas de temporada, papada ibérica, huevo poché y parmentier (1,3,7)	18€
Ensalada de pato, cebolla fresca, rabanitos y vinagreta miel y mostaza	16€
Falso risotto de carabinero a la brasa (7, 2, 1)	20€
Mejillones Bouchot, francés, leche de coco, curry y jengibre (7, 12)	20€
Salmon a la brasa, parmentier y vinagreta mirim (4,6,7)	18€
Tataki de Atún rojo a la brasa, aguacate, algas y Ponzu Jerezana (1,4,6)	25€
Costilla de angus a baja temperatura lacada a la brasa (1, 6, 7)	28€
Magret de pato a la brasa, sobre pure de calabaza y naranja (7)	19€
Carrillera de cerdo estofada con aroma de vainilla bourbon (7,11)	20€
Rabo de ternera guisado de manera tradicional y parmentier (7,11)	20€
Lingote de cordero asado y deshuesado sobre pure de patata y cebolla (7, 11)	19€
Solomillo de vaca a la brasa	31€
Entrecot de angus a la brasa (lomo bajo)	22€
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€

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)	19€
Iberian Pork Shoulder Oriental-style grilled (1,4,6)	25€
Surf and turf meatballs (1,3,4,12)	18€
Bowl of homemade french fries	5€

Market cuisine

Seasonal artichokes, Iberian pork jowl, poached egg and potato purée (1,3,7)	18€
Duck salad with fresh onion, radishes and honey-mustard vinaigrette	16€
Grilled red prawn "risotto" (7, 2, 1)	20€
French Bouchot mussels with coconut milk, curry and ginger (7, 12)	20€
Grilled salmon, potato purée and mirin vinaigrette (4,6,7)	18€
Grilled bluefin tuna tataki with avocado, seaweed and sherry ponzu (1,4,6)	25€
Slow-cooked Angus short rib, charcoal-glazed (1, 6, 7)	28€
Grilled duck breast on pumpkin and orange purée (7)	19€
Braised pork cheek with bourbon vanilla (7,11)	20€
Traditional braised veal tail with potato purée (7,11)	20€
Roasted boneless lamb on potato and onion purée (7, 11)	19€
Grilled beef tenderloin	31€
Grilled Angus ribeye (rib steak)	22€
1kg premium grilled beef chop with potatoes or green salad	65€
Seasonal piquillo peppers from Puente la Reina, grilled	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*

