kardamomum
Tapeo & Tardeo

APERITIVOS

Ostra Gillardeau nº3 4,9
Al natural o a la brasa (12)

Tosta de anguila o sardina 5
Ahumadas y con crema de aguacate (1,4)

Croqueta de jamón ibérico 3
Desde salamanca con Ibéricos Torreón (1,3,7)

Croqueta de ventresca 3
De bacalao El Barquero (1,3,4,7)

ENTRADAS A LA BRASA

Vieiras (6uds) 16
Emulsión de ají amarillo, jerez y albahaca (6,12)

Pulpo "a la Gallega" Sobre patata 20
AOVE, pimentón de la vera con toque ahumado (12)

Aguacate y gamba roja 17
Ahumado, con creme fraiche, verduritas y lima (7,2)

ENTRADAS FRESCAS

Melosa ensaladilla rusa 14
Huevas de trucha y anchoas del cantábrico (1,3,4,9)

Ensalada de ventresca de atún 17
Con maiz baby y vinagreta de soja (4,6)

Carpaccio de chuleta 20
Con mostaza, alcaparras y parmesano (7,9)

Ensalada de tomate y Burrata 20
Aliñada con aceite de albahaca, piñones y tapenade (5,7)

AQUÍ SE GUISA

Carrillera de vaca estofada 21
Con vainilla y anis estrellado (7,11)

Albóndigas ibéricas con pulpitos 19
Mar y tierra con piñones (1,2,4,7,)

Patas y morros de ternera 15
Melosos e intensos

Lingote de cordero 21
Deshuesado, con su jugo y paramentier (7)

CORTES A LA BRASA

Costilla de Angus 32
A baja temperatura y lacada en la brasa (1,6,7,10)

Magret de Pato 19
Pure de boniato, naranja y cantonesa (1,6,10)

Entrecot de vaca (Okelan) 28
Raza simmental

Presa ibérica estilo oriental 25
Desde Salamanca con Ibéricos Torreón (1,6)

Mogote ibérico a baja temperatura 19
Base de parmentier y salsa périgord (7,5)

Salmon soasado 20
Parmentier de patata y vinagreta mirim (4,6,7)

Tataki de Atún rojo (Balfego) 25
Algas y ponzu jerezana (4,6)

GUARNICIONES

Pimientos del piquillo. 15
De Puente la Reina a la parrilla

Bowl de patatas fritas caseras 5

kardamomum
Tapeo & Tardeo

ALGO EXÓTICO

Raviolis crujientes 18
De rabo de vaca, crema de boniato y demi-glace (1,7)

Puntalette (falso risotto) 22
De calamar, carabinero braseado y alioli (1,2,7,12)

Steak tartar de solomillo. 22
Sobre tuetano a la brasa, mostaza y chips de platano (1,3,4,9)

Mejillones Bouchot 20
Con leche de coco, curry y jengibre (7,12).

PARA LO QUE SIEMPRE GUARDAMOS SITIO

El flan 7,5
De yema, vainilla bourbon y crema agria (3,7)

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

Arroz con leche 7,5
Con helado de vainilla y parmesano (3,7)

Espuma de yogur griego 7,5
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)

Precio en € /I.V.A incluido
Servicio extra de Pan 1€ por persona
No disponemos de jarras de agua en nuestro establecimiento