

BRASSERIE · BAR · TERRACE

MENÚ



# PARA EMPEZAR



### TOMATE NITRO Y GAZPACHO VERDE | 32

Tomate seco, pimiento verde, tartar de quisquillas + Osetra caviar (5g) | 25

#### LANGOSTINOS "ESTILO ROBUCHON" | 29

Langostinos crujientes envueltos en pasta brick, albahaca, pesto (5uds.) Extra 1 ud +5

#### STEAK TARTAR | 29

Salsa Bearnesa, nido de patata

#### JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% | 46

Pan Cristallino, tomate rallado

#### FOIE-CEREZA-PORTO | 28

Foie gras para untar, jugo de cerezas, Oporto, queso parmesano

#### FOCACCIA ARTESANA DE SOBRASADA IBÉRICA Y STRACCIATELLA | 36

Cebolla caramelizada, miel de romero picante

#### CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO | 19

Bechamel cremosa con jamón ibérico de bellota (5uds.) Extra 1 ud +4

# CLUB SANDWICH | 41

Pollo de corral, salmón noruego, caviar Baeri, "Holandesa"

#### ENSALADA CÉSAR

Pechuga de pollo a la parrilla I 28 Jamón ibérico l 32 Langostinos a la parrilla I 36

#### GUACAMOLE | 29

Aguacate Hass de Málaga, tomate semi-seco, edamame, pipas de girasol, tempura crujiente

### ENSALADA DE BIMI Y KALE | 25



Aliño de miel y mostaza, sésamo negro

# CAVIAR

OSETRA (50g / 100 g) | 250 / 490

IMPERIAL (50g) | 500

BELUGA (50g)

Combinalo con una copa

Ruinart R I 30

Ruinart Rosé I 39

Krug I 170

### RAW BAR

#### OSTRAS AL NATURAL

Unidad 18

Media docena 148

+ Caviar Osetra (5g) I 33 la unidad

TIRADITO DE SALMÓN | 22 Leche de tigre de yuzu kosho y

manzana

#### GAMBA BLANCA DE HUELVA I 28

Aliño cítrico,

aceite templado de sésamo

CEVICHE DE CORVINA Y VIEIRAS I 26

Maíz fresco, manzana, jalapeños

ATÚN DE BARBATE

Reconocido mundialmente

### AGUACATE, VENTRESCA DE ATÚN | 28

Aguacate Hass de Málaga a la brasa, ventresca de atún rojo

#### USUZUKURI DE O'TORO I | 28

Tomate rallado, aceite de oliva, pan crujiente

#### TARTAR DE ATÚN ROJO, STRACCIATELLA | 31 Caldo de tomate asado

DESCARGAMENTO DE ATÚN | 28 Pimientos, lima, aceituna

# PASTAS Y ARROCES

RISOTTO AL PESTO Y BURRATA | 26 Mantequilla de pesto de estragón

MEZZE MANICHE Y CAVIAR (25G) | 95 Mantequilla cremosa, Oscietra

## TAGLIOLINI AL LIMÓN | 41

Gamba roja, azafrán, tomate seco

Precios en €. IVA incluido. Pan y AOVE I 6 € por persona



# EL FESTÍN | 120 pp (mínimo 2 personas)

Paccheri, Bogavante nacional, carabinero, almejas, mejillones, langostinos tigre

# COCINANDO A LA LENA

CAUTIVADO POR EL FUEGO INTENSO EN NUESTRO JOSPER, CAPTURANDO UNA PROFUNDIDAD AHUMADA E IRRESISTIBLE EN CADA BOCADO

WAGYU A5 DE KAGOSHIMA

RIB EYE (550G) | 64 Cebón Angus

BOGAVANTE A LA PARRILLA | 95 Beurre Blanc

TXULETA DE TERNERA MADURADA 45 DIAS (1KG) | 136 (2 PERSONAS) Demi-glace

LUBINA SUKIBIKI (800G) | 71 Aceite de piel de limón

## CARME & PESCADO

D HAMBURGUESA ROSSINI | 41

Pan brioche, Iomo Simmental madurado, foie gras, queso parmesano Añade trufa +24 Añade patatas fritas con trufa +9

D RAVIOLI DE RABO DE TORO | 33 LENGUADO MEUNIÈRE | 88 (2 PERSONAS)

Puré de castañas, salsa Bordalesa, setas de temporada

La "Meunière" clásica

PICHÓN ASADO | 36

SALMONETE A LA BRASA | 31 Risotto de puntalette, mejillones,

CONTRAMUSLO DE POLLO DE CORRAL | 28

Trigo guisado con setas, paté

Mezcla de hierbas, naranja

SOLOMILLO DE ATÚN | 36

Apio nabo, concassé, edamame

manzana

SOLOMILLO DE TERNERA ESTILO STROGONOFF | 45 CARABINERO A LA BRASA (150G) | 69

Patata, setas de temporada

Holandesa de Jerez

### GUARNICIONES -

D MACARRONES CON QUESO Y BOGAVANTE | 28 PARRILLADA VERDURAS | 12 PIMIENTOS DE PIQUILLO CARAMELIZADOS | 10 TOMATES DE TEMPORADA | 14 PATATAS FRITAS CON TRUFA Y PARMESANO | 17 PURÉ DE PATATAS AL ESTILO ROBUCHON | 10

En Four Seasons Hotel Madrid, la sostenibilidad es nuestro compromiso. Priorizamos ingredientes locales, de temporada y de origen responsable—como huevos de gallinas libres de jaula y pescado capturado de manera sostenible—para proteger la biodiversidad y apoyar a nuestra comunidad

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1021/2022 en materia de prevención de parasitosis

Todos los envases son 100 % compostables y, en cumplimiento con el RD 1021/2022, le invitamos a llevarse a

por Anisakis.

casa cualquier alimento no consumido para ayudar a reducir el desperdicio. Cuidamos de usted y del planeta.

Información sobre alérgenos disponible a solicitud.

