

# COLMADO

---

OSTRAS 

Ostra francesa amélie special de claire

Ostra amélie extraordinaire

ZAR CAVIAR 

Huevas de esturión acipenser osetra

30 Gr

50 Gr

MEJILLONES GALLEGOS EN ESCABECHE (7-10 UD)  

NAVAJAS EN AOVE 

SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA 

SARDINILLAS LAS PICANTES EN ACEITE DE OLIVA 

FILETES DE LUBINA EN AOUVE 

ANCHOAS DE SANTOÑA "00" 

BOQUERÓN COSTERA EN VINAGRE  

BANDEJA DE GILDAS PREMIUM (6 UDS)  

TARRO BONITO EN ACEITE DE OLIVA 

PIMIENTOS ASADOS EN LEÑA "AL MOSCATEL" 

FOIE ENTIER ARTESANO (50GR) 

# CARTA

---

GILDAS  

CALDO LE KUN

QUESO GORGONZOLA CON RELISH DE HIGO CALAMATA   

TORREZNOS 

De Soria al Pedro Ximenez

CARPACCIO DE PORTOBELLO CON PIÑONES Y ACEITE DE AJO 

JAMÓN



Jamón 100% ibérico de bellota



ANCHOAS DE SANTOÑA 4 UND    
Anchoas con pan de cristal y tomate

BOQUERONES PALOMA    
Boquerones enteros en vinagre

ESPARRAGOS ALBÉNIZ  

Esparrago blanco de navarra, mimosa y mayonesa japonesa de trufa negra

TOMATE BALSÁMICO 50 AÑOS     
Cherrys confitados, balsámico de cincuenta años y huevas de tobiko

ENSALADILLA MADRID    
Langostinos tigre, patata y caviar

LOBSTER ROLL NEW PORT       
Brioche, bogavante, pepinos encurtidos y chilli garlic mayo

# CARTA

---

BACALAO CRUJIENTE  

Bacalao rebozado en tempura coreana

CEVICHE DEL CHEF  

Mezcla de texturas, lubina, calamar y langostino acompañado de su leche de tigre, maíz tostado y chufles

ENSALADA LE KUN   

Con producto de temporada

MEJILLONES LE KUN  

Ligeramente escabechados al estilo nikkei

CARBODRAMA   

Tortellini, guanciale crocante, crema de trufa y parmeggiano reggiano

TARTAR LA RUBIA      

Rubia gallega en pan brioche, wasabi, soja y caviar

LA MILANESA CON TARTUFATA  

Pollo orgánico francés, huevo a baja temperatura a la tartufata

RIB EYE CAFÉ PARÍS  

Carne madurada 45 días a la brasa acompañada de patatas fritas

SOLOMILLO ROSSINI CON PARMENTIER Y DEMIGLASS NIKKEI

PAPA BONITA ARRUGADA

Con mojo picón

\*PAN CON MANTEQUILLA

# POSTRES

---

LE FLAN  

Flan de leche de oveja con caramelo de melaza

TARTA DE QUESO   

al estilo vasco, con parmesano reggiano, queso de cabra y queso crema

COULANT DE CHOCOLATE

PLATANO FLAMEADO

SORBETE DE CÍTRICOS CON CAVA 

## ALÉRGENOS



HUEVO



TRIGO



LECHE



SOJA



CRUSTÁCEOS



MOSTAZA



MOLUSCO



FRUTOS  
SECOS



SULFITOS



PESCADO

