

Selección de platos
pensados para
compartir... o no

1 **María**
de la O
Elige tenerlo todo

Carta Otoño-Invierno

By Chechu González

0! Escabeches

Formato Degustación (Individual)

Conejo, Escabeche de Naranja y Ostras al Natural	10€
Salmón Curado, Escabeche de Coco, Pistacho, Aire de Nori y Gelatina de Mango y Kimchi	9€
Caballa Marinada, Escabeche de Zanahoria, Legumbres Aliñadas y Salsa de Cúrcuma	9€
Foie a la Parrilla, Escabeche Thai y Tostas de Maíz	9€

0! Fondo

Formato degustación (Individual)

Alcachofas con Salsa de sus Hojas, Hinojo y Avellanas	9€
Anguila en Salsa de Callos de Ibérico, Encurtidos y Garbanzos	11€
Setas Estofadas, Yema Aliñada y Carabinero en Carpaccio	12€
Puerros Confitados y su Jugo, Yemas de Erizo y Tomate Seco	9€
Pichón en Secuencias	15€

0! Clásicos

Pulpo Soasado, Crema de Ajo Tostado, Papada de Ibérico y Salsa de Pimentón	22€
Bacalao Noruego de Autor en Sopa de Cebolla y sus Texturas	27€
Rape con Meniere de Coliflor, Zumaque y Crema Tostada	25€
Presa de Vacuno, Patata Cítrica, Algas, Emulsión de Sésamo y Salsa de Miel de Caña Tostada.	23€
Magret de Pato con Peras y Salsa de Frutos Rojos	22€
Pluma Ibérica Marinada, Salsa de Ciruela, Bimi y Satay de Cilantro	21€

0! Dulces

Bizcocho Calado de Azafrán, Sopa de Chocolate Blanco y Melocotón en Almíbar	6€
Crema de Plátano, Café y Helado de Whisky	6€
Calabaza, Curry y Pimienta Rosa	6€
Crema y Gelatina de Parmesano, Queso y Sorbete de Frambuesa	6€



10% Iva incluido

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.

*A selection of
dishes that are perfect
for sharing... or not*

**María
de la O**
Elige tenerlo todo

Autumn–Winter Menu

By Chechu González

0! Escabeches Tasting Style

For One

Rabbit, Orange Escabeche and Fresh Oysters	10€
Cured Salmon, Coconut Escabeche, Pistachio, Nori Air and Mango and Kimchi Jelly	9€
Marinated Mackerel, Carrot Escabeche, Dressed Vegetables and Turmeric Sauce	9€
Grilled Foie Gras, Thai Escabeche and Corn Toast	9€

0! Main Courses Tasting style

For One

Artichokes with Artichoke Leaf Sauce, Fennel and Hazelnuts	9€
Eel in Ibérico Pork Tripe Sauce with Pickles and Chickpeas	11€
Stewed Mushrooms, Egg Yolk and Cardinal Prawn Carpaccio	12€
Leek Confit, Sea Urchin and Dried Tomato	9€
Pigeon Three Ways	15€

0! Classics

Lightly Roasted Octopus, Roasted Garlic Cream Sauce, Ibérico Pork Cheek and Pepper Sauce	22€
Norwegian Cod in Onion Soup	27€
Monkfish with Cauliflower Meniere, Sumac and a Brûléed Cream	25€
Beef Shoulder Steak, Citrus Potato, Seaweed, Sesame Emulsion and Molasses Sauce.	23€
Duck Breast with Pears and Red Fruit Sauce	22€
Marinated Ibérico Pork Skirt Steak, Plum Sauce, Tenderstem Broccoli and Coriander Satay	21€

0! Dessert

Saffron Sponge Cake with White Chocolate and Yoghurt Sauce and Peaches in Syrup	6€
Banana and Coffee Mousse with Whisky Ice Cream	6€
Pumpkin, Curry and Pink Pepper	6€
Parmesan Jelly, Parmesan Mousse, Cheese and Strawberry Sorbet	6€



10% VAT included

In compliance with Regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers, all information regarding the presence of allergens in our products is available for the customer to check. Please ask a member of staff for more information.