



## CARTA

### LOS CLÁSICOS DEL CHEF MÁS DEMANDADOS EN 2024

Yakitoris de pulpo, calamar y langostinos con pimentón y ají amarillo	20,40€
Timbal de huevos rotos con morcilla, pimientos del cristal y teja de maíz	16,40€
Selección de nuestras deliciosas croquetas caseras de jamón, pollo enchipolado y chipirón	17,40€
Medallones de cogote de merluza a la romana y piquillos confitados	18,90€
Carpaccio de tomate cherokee con anchoas, boquerones y piparras	16,90€
Ensalada caprese con productos frescos como el tomate, mozzarella, parmesano y caviar olí de balsámico	17,40€

### CON TENEDOR Y CUCHILLO: ENTRANTES FRÍOS DE CAMPO, MAR Y TIERRA

Ensalada de salmón ahumado, aguacate y langostinos con vinagreta mediterránea	17,90€
Ensalada César con láminas de magret de pato escabechado	18,90€
Jamón ibérico de campo con queso payoyo y panes con AOVE aromatizado	24,90€

### DE CUCHARA Y TENEDOR COMO EN CASA

Crema trufada de puerro e hinojo con quenelle de ricota y setas	15,90€
Salteado de verduras con pulpo, calamar y toques de soja y sésamo	17,90€
Estofado de lentejas y boletus con huevo asado y papada ibérica	15,90€

### DEL MAR LOS PESCADOS: TODO EL SABOR DEL MAR EN CADA PLATO

Tataki de lomo de atún con salsa de soja, sésamo, jengibre y lima	24,60€
Merluza al horno con salmorreta mediterránea y falsos callos de calamar	23,40€
Supremas de salmón noruego plancha y verduras escabechadas	26,40€

### DEL CAMPO LAS CARNES

Lomo de vaca madurado con jugo de oporto acidulado	26,40€
Estofado de rabo de ternera con parmantier de patata trufada	24,40€
Solomillo de vacuno "trinchado" con ragout de setas y aromas de romero	27,40€
Chuletas de cordero lechal plancha con patatas fritas	27,40€

### EL MOMENTO MÁS DULCE

Delicioso Coulant templado de chocolate con helado de yogur y salsa de menta	8,40€
Tarta de queso, con frío de praliné y frutos rojos	8,40€
Natillas y helado de galleta sable	8,40€
Fruta fresca preparada de temporada con toques de menta y lima	8,40€
Servicio de pan recién horneado	1,50€



Pescados  
 Cacahuetes

Soja  
 Cáscaras frutos

Alérgenos  
 Sulfitos  
 Lácteos

Crustáceos  
 Glúten

Huevos  
 Moluscos



NH COLLECTION

MADRID • ABASCAL

José Abascal, 47 28003 Madrid. +34 91 441 00 15 | nhcollectionabascal@nh-hotels.com | www.nh-hotels.es