

½ ración

Para comenzar...

| | | |
|---|-------------------|---------|
| Anchoas del Cantábrico (und.) | 2,75 € | |
| Escalivada de Verduras, cocinadas en la brasa, con ventresca | 12,00 € 4,00 € | |
| con jamón ibérico de Guijuelo | 8,75 € | |
| Las ya clásicas virutas de foie en aliño de oporto viejo | 18,00 € | |
| Jamón ibérico de bellota Guijuelo | 28,00 € | 16,00 € |
| Jamón ibérico de bellota, tres procedencias | 35,00 € | 25,00 € |

Entrantes fríos y calientes...

| | |
|--|---------|
| Croqueta casera de pato rustido y setas otoñales (und) | 2,75 € |
| Dúo de remolachas, salmón ahumado al café y hierbas frescas | 15,50 € |
| Canelones tibios de cecina de novillo, morcilla y duxelle de boletus | 16,50 € |
| Carpaccio de boletus confitados con chopitos a la andaluza | 16,75 € |
| Garbanzos de la Bañeza estofados con níscalos y bogavante | 17,50 € |
| Ortiguillas de mar fritas a feira | 17,50 € |
| Langostinos de Vinaroz a la plancha 160 gr (4 uni) | 18,75 € |
| Boletus y níscalos a la plancha con ajo y perejil | 19,50 € |

Los arroces y fideos...

| | |
|--|---------|
| Arroz variedad Bomba, con verduras y setas de temporada* | 20,50 € |
| Arroz tartana variedad bahía de cocochas y tirabeques* | 23,75 € |
| Fideua con hígado de pato y boletus | 22,75 € |
| Arroz variedad arborio cremoso de perdiz, trufa y chantarellas | 24,75 € |

**tiempo aprox. de preparación: 25 min.*

Pan y aperitivo 3,50 €

Restaurante de Vanguardia / Compromiso Natural

Desayunos · Almuerzos · Cenas · Cóctel · Take Away · Salones Privados · Catering

www.paradismadrid.es | www.newparadis.com

Los Pescados ...

| | |
|--|---------|
| Merluza de pincho nacional a 70 ° y sus verduras yodadas | 23,50 € |
| Caldereta mediterránea de manta raya, almejas y trompetas | 24,50 € |
| Chipirones de anzuelo rellenos de verduras y txangurro | 24,50 € |
| Rape de costa asado a la piedra y caldo cítrico de sus espinas | 26,50 € |
| Gamba Roja de Palamós a la plancha 170 gr | 36,00 € |

El Bacalao ...

| | |
|--|---------|
| Bacalao confitado a 63 ° sobre calabaza y crispy bacon | 25,75 € |
| Bacalao con espinacas y all i oli de miel gratinado | 25,75 € |

Las Carnes ...

| | |
|--|---------|
| Flamenquines de presa ibérica, cerveza negra y boniato texturizado | 23,00 € |
| Jarrete de ternera lechal asado y su tuétano y boletus a la brasa | 24,00 € |
| Pechuga de pato Barberie, lacado de peras y membrillo "satay" | 24,75 € |
| Lomo de vaca gallega al aroma de brasas al romero | 25,75 € |

Menú cenas de Otoño... 37,50 €

Degustación de 5 platos de temporada (agua y vino incluido)

Los Postres...

| | |
|---|--------|
| Cremas heladas y sorbetes | 6,50 € |
| Yogur ecológico, el de Colmenar, con sus toppings | 6,50 € |
| Banoffee de plátano al gin, bizcocho de la abuela y toffe | 7,75 € |
| Otra forma de comer un strudel | 7,75 € |
| Nuestra crema catalana, toffee y limón | 7,75 € |
| Fruta fresca de temporada | 7,75 € |
| Selección de quesos nacionales con D.O. | 9,50 € |

IVA incluido

* tiempo aprox. de preparación: 25 min.

Restaurante de Vanguardia / Compromiso Natural

Desayunos · Almuerzos · Cenas · Cóctel · Take Away · Salones Privados · Catering

www.paradismadrid.es | www.newparadis.com