



EL JARDÍN DE
FORTUNY

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota <i>100% Extremadura con foccacia al romero</i>	29€
Ensaladilla rusa <i>con huevitos de codorniz</i>	14€
Croquetas artesanas <i>de gambas al ajillo o de jamón ibérico</i>	14€
Carpaccio de cigalas <i>flambeado con crema de marisco y cítricos</i>	22€
Huevos rotos <i>con lubina y bogavante al aceite de Harissa</i>	29€
Puerros confitados <i>con crema de sobrasada y queso manchego</i>	18€
Zamburiñas a la parrilla <i>con ajito y perejil</i>	18€

Alcachofas confitadas <i>con crema de parmesano</i>	15€
Ensalada templada de berenjena asada <i>con picadillo mediterráneo y queso reserva</i>	18€
Ensalada burratina <i>con rúcula, aguacate, frutos secos y tomatitos</i>	18€
Steak tartar estilo clásico <i>de solomillo a cuchillo al punto de picante</i>	24€
Ensalada de espinacas baby <i>con pavo Viena, manzana y miel y mostaza</i>	18€
Tortilla vaga de caviar de erizos <i>con gamba cristal y piparras</i>	22€
Dippers de gambones <i>en maíz crujiente y guacamole de mango</i>	19€

PASTAS

Risotto de magret de pato
al Gruyère con Portobello
21€

Spaguetti
alla Carbonara clásica
25€

Calamarata con boloñesa blanca
*de Rubia Gallega madurada al carbón
y sal de apio*
24€

PRINCIPALES

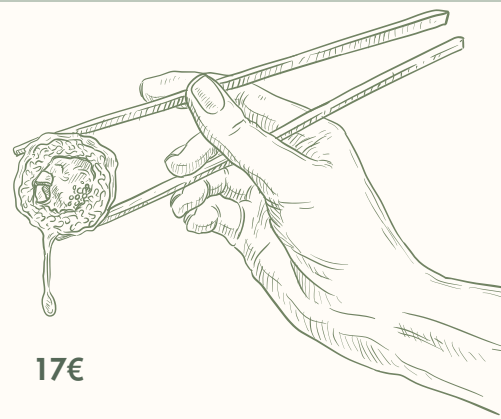
Picantón deshuesado <i>estilo americano, con verduritas asadas</i>	25€
Solomillo de vacuno trinchado <i>con escalope de foie y patatas ratte y lila</i>	29€
Presa ibérica al Ras el Hanout <i>con puré de boniato y miel</i>	26€
Chuletón <i>seleccionado en Galicia 1kg</i>	69€
Cachopo de lubina <i>con cecina y provolone ahumado en marinera de berberechos</i>	31€
Suprema de merluza de pincho <i>en crema de chirivía y confitura de Guanciale</i>	28€
Lomo de rodaballo <i>con salsa de melanzana al fuego y bimis</i>	28€

Servicio de pan y aperitivo: 2,50€ p/p





SUSHI BAR



California Sake Especial

Salmón, queso, aguacate, topping de salmón flambeado y cebolla frita

Craft Roll

Cangrejo de concha blanda, topping de tartar de spicy tuna

Eby Roll

Gamba tempurizada, topping de aguacate y tobiko

Kasukabe Roll

Atún rojo, gary y topping de lubina

Maki Roshi

Salmón, aguacate, queso crema y toque picante

Butter Crunchy

Pez mantequilla tempurizado, aguacate y kamikama

17€

19€

18€

19€

17€

18€

Tabla surtida de sushi (20 piezas)

40€

Tabla surtida de sushi (28 piezas)

52€

Tartar de atún rojo
con shiso y won ton frito

22€

Crujiente de langostinos
con "mayo kimchi"

17€

Chirashi de salmón
(bol de sashimi y arroz)

20€

Surtido de nigiris
salmón flambeado y spicy tuna

18€

*Nuestra carta de sushi está disponible de martes a sábado en horario de cenas





EL JARDÍN DE
FORTUNY

APPETIZERS

100% Extremadura acorn-fed Iberian ham <i>with rosemary focaccia</i>	29€
Russian salad <i>with quail eggs</i>	14€
Croquettes <i>of garlic shrimp or Iberian ham</i>	14€
Norway lobster carpaccio <i>flambéed with seafood cream and citrus</i>	22€
Fried eggs <i>with sliced baked potatoes, sea bass and lobster in Harissa oil</i>	29€
Candied leeks <i>with smoked cheese cream and Manchego cheese</i>	18€
Grilled scallops <i>with garlic and parsley</i>	18€

Confit artichokes <i>with parmesan cream</i>	15€
Smoked roasted eggplant salad <i>with picadillo and aged cheese</i>	18€
Burrata salad <i>with arugula, avocado, nuts and tomatoes</i>	18€
Beef steak tartare <i>with a spicy touch</i>	24€
Spinach salad <i>with Viennese turkey, apple, honey, and mustard</i>	18€
Sea urchin caviar omelet <i>with shrimp and piparras</i>	22€
Shrimp Dippers <i>in crispy corn and mango guacamole</i>	19€

PASTA

Duck magret risotto
Gruyère with Portobello mushrooms
21€

Spaguetti
alla Carbonara
25€

Calamarata with white Bolognese sauce
from Rubia Gallega matured over charcoal and celery salt
24€

MAIN COURSES

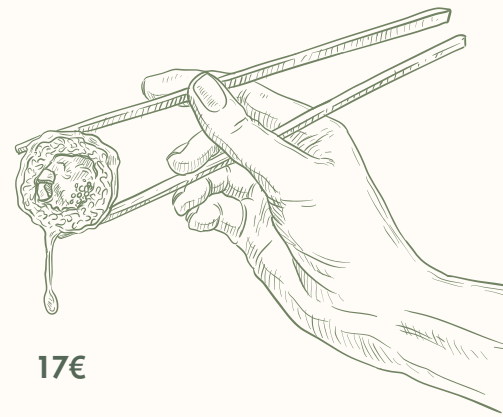
Boneless cockerel <i>American style, with roasted vegetables</i>	25€
Sliced beef tenderloin <i>with foie gras and ratte and purple potatoes</i>	29€
Iberian presa with Ras el Hanout <i>with sweet potato purée and honey</i>	26€
Rib-eye steak <i>selected in Galicia 1kg</i>	69€
Sea bass cachopo <i>with cured beef and smoked provolone cheese in a cockle marinara sauce</i>	31€
Hake <i>in parsnip cream and Guanciaie jam</i>	28€
Turbot loin <i>with roasted melanzana sauce and bimis</i>	28€

Bread and snack supplement: **2.50€ p.p.**





SUSHI BAR



California Special Sake

Salmon, cheese, avocado, flambéed salmon topping, and fried onions

Craft Roll

Soft-shell crab, spicy tuna tartare topping

Eby Roll

Tempura shrimp, avocado and tobiko topping

Kasukabe Roll

Tuna, Gary, sea bass topping

Maki Roshi

Salmon, avocado, cream cheese, and a touch of spice

Butter Crunchy

Tempura butterfish, avocado, and kamikama

17€

19€

18€

19€

17€

18€

Platter of sushi (20 pieces)

40€

Platter of sushi (28 pieces)

52€

Tuna tartare

with shiso and fried wonton

22€

Crispy shrimp

with "kimchi mayo"

17€

Salmon chirashi

(bowl of sashimi and rice)

20€

Platter of nigiris

flambéed salmon and spicy tuna

18€

**Our sushi menu is available Tuesday through Saturday during dinner hours.*

