



EL JARDÍN DE  
**FORTUNY**

## APPETIZERS

<b>Acorn-fed Iberian ham</b> <i>100% extremadura with rosemary foccacia</i>	<b>29€</b>
<b>Spanish potatoe salad</b> <i>with quail eggs</i>	<b>14€</b>
<b>Handmade croquettes</b> <i>of gamoneu cheese DOP</i>	<b>14€</b>
<b>Norway lobster carpaccio</b> <i>flambé with seafood and citrus cream</i>	<b>22€</b>
<b>Broken eggs</b> <i>with sea bass and lobster with Harissa oil</i>	<b>29€</b>
<b>Carpaccio Harry's Bar Venice</b> <i>of charcoal-ripened beef and lime cream</i>	<b>22€</b>

<b>Candied artichokes</b> <i>with parmesan cream</i>	<b>15€</b>
<b>Warm scallop salad</b> <i>with red vermouth and truffle and lime reduction</i>	<b>20€</b>
<b>Burratina salad</b> <i>with arugula, avocado, nuts and tomatoes</i>	<b>18€</b>
<b>Classic style steak tartar</b> <i>of spicy sirloin steak</i>	<b>24€</b>
<b>Baby spinach salad</b> <i>with Viennese turkey, apple and honey mustard</i>	<b>18€</b>

## PASTA

**Duck magret risotto**  
*with Gruyère and Portobello mushrooms*

**21€**

**Spaguetti**  
*alla Carbonara classic*

**25€**

**Squid with white bolognese**  
*of charcoal-ripened Galician blond  
and celery salt*

**24€**

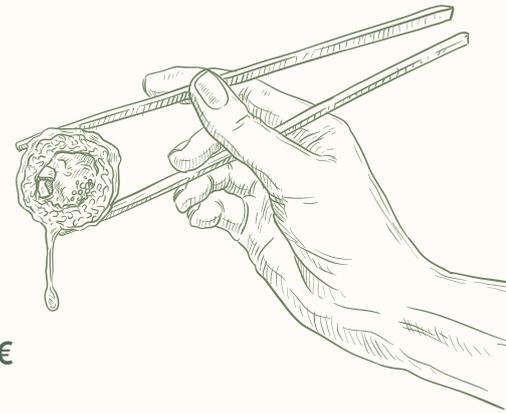
**Linguini alle Vongole**  
*with fine Galician clams and chili pepper*

**28€**

## MAIN COURSES

<b>Boneless poussin</b> <i>American style, with roasted vegetables</i>	<b>25€</b>
<b>Carved beef sirloin steak</b> <i>with foie escalope and ratte and lilac potatoes</i>	<b>29€</b>
<b>Iberian pork cheeks</b> <i>red curry with udon</i>	<b>24€</b>
<b>Simmental chop 45 days</b> <i>600gr for 2 people</i>	<b>48€</b>
<b>Wild sea bass</b> <i>in asparagus cream and wild asparagus tempura</i>	<b>31€</b>
<b>Bluefin tuna belly</b> <i>on the coals with nikkei tomatoes 8 hours</i>	<b>29€</b>
<b>Turbot loin</b> <i>with melanzana sauce and bimis</i>	<b>28€</b>





## SUSHI BAR

<b>California Sake Special</b> <i>Salmon, cheese, avocado, salmon flambé topping and fried onion</i>	17€
<b>Craft Roll</b> <i>Soft shell crab and spicy tuna tartare topping</i>	19€
<b>Eby Roll</b> <i>Tempura shrimp with avocado and tobiko topping</i>	18€
<b>Kasukabe Roll</b> <i>Bluefin tuna, gary, sea bass topping</i>	19€
<b>Maki Roshi</b> <i>Salmon, avocado, cream cheese and spicy touch</i>	17€
<b>Butter Crunchy</b> <i>Tempurated butterfish, avocado and kamikama</i>	18€

<b>Assorted sushi board (20 pieces)</b>	<b>40€</b>
<b>Assorted sushi board (25 pieces)</b>	<b>52€</b>

**Bluefin tuna tartar**  
*with shiso and fried won ton*  
**22€**

**Crunchy prawns**  
*with kimchi mayo*  
**17€**

**Salmon chirashi**  
*sashimi and rice bowl*  
**20€**

**Assortment of niguiris**  
*salmon flambé, spicy tuna*  
**18€**

*\*Our sushi menu is available from Tuesday to Saturday during dinner hours.*



EL JARDÍN DE  
**FORTUNY**

## PARA COMPARTIR

<b>Jamón ibérico de bellota</b> <i>100% extremadura con foccacia al romero</i>	<b>29€</b>
<b>Ensaladilla rusa</b> <i>con huevitos de codorniz</i>	<b>14€</b>
<b>Croquetas artesanas</b> <i>de queso gamoneu DOP</i>	<b>14€</b>
<b>Carpaccio de cigalas</b> <i>flambeado con crema de marisco y cítricos</i>	<b>22€</b>
<b>Huevos rotos</b> <i>con lubina y bogavante al aceite de Harissa</i>	<b>29€</b>
<b>Carpaccio Harry's Bar de Venecia</b> <i>de vaca madurada al carbón y crema de lima</i>	<b>22€</b>

<b>Alcachofas confitadas</b> <i>con crema de parmesano</i>	<b>15€</b>
<b>Ensalada templada de vieiras</b> <i>con reducción de vermut rojo y trufa y lima</i>	<b>20€</b>
<b>Ensalada burratina</b> <i>con rúcula, aguacate, frutos secos y tomatitos</i>	<b>18€</b>
<b>Steak tartar estilo clásico</b> <i>de solomillo a cuchillo al punto picante</i>	<b>24€</b>
<b>Ensalada de espinacas baby</b> <i>con pavo vienesa, manzana y miel y mostaza</i>	<b>18€</b>

## PASTAS

**Risotto de magret de pato**  
*al Gruyère con setas Portobello*  
**21€**

**Spaguetti**  
*alla Carbonara clásica*  
**25€**

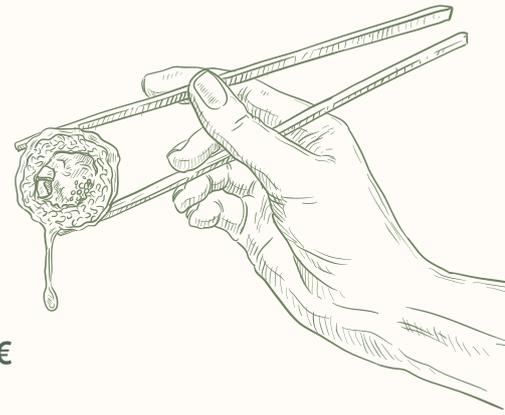
**Calamarata con boloñesa blanca**  
*de rubia gallega madurada al carbón  
y sal de apio*  
**24€**

**Linguini alle Vongole**  
*con almeja fina gallega y guindilla*  
**28€**

## PRINCIPALES

<b>Picantón deshuesado</b> <i>estilo americano, con verduritas asadas</i>	<b>25€</b>
<b>Solomillo de vacuno trinchado</b> <i>con escalope de foie y patatas ratte y lila</i>	<b>29€</b>
<b>Carrilleras ibéricas</b> <i>al curry rojo con udón</i>	<b>24€</b>
<b>Chuleta simmental 45 días</b> <i>600gr para 2 personas</i>	<b>48€</b>
<b>Lubina salvaje</b> <i>en crema de espárragos y tempura de trigueros</i>	<b>31€</b>
<b>Ventresca de atún rojo</b> <i>a las brasas con tomates nikkei 8 horas</i>	<b>29€</b>
<b>Lomo de rodaballo</b> <i>con salsa de melanzana al fuego y bimis</i>	<b>28€</b>





## SUSHI BAR

<b>California Sake Especial</b> <i>Salmón, queso, aguacate, topping de salmón flambeado y cebolla frita</i>	17€
<b>Craft Roll</b> <i>Cangrejo de concha blanda, topping de tartar de spicy tuna</i>	19€
<b>Eby Roll</b> <i>Gamba tempurizada, topping de aguacate y tobiko</i>	18€
<b>Kasukabe Roll</b> <i>Atún rojo, gary, topping de lubina</i>	19€
<b>Maki Roshi</b> <i>Salmón, aguacate, queso crema y toque picante</i>	17€
<b>Butter Crunchy</b> <i>Pez mantequilla tempurizado, aguacate y kamikama</i>	18€

<b>Tabla surtida de sushi (20 piezas)</b>	<b>40€</b>
<b>Tabla surtida de sushi (25 piezas)</b>	<b>52€</b>

**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 niguiris**  
*salmón flambeado, spicy tuna*  
**18€**

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

