

San Valentín

MENU



HOTEL
INDIGO[®]

MADRID GRAN VÍA

Menu

Bienvenidos al Telón

EL TELÓN

APERITIVOS

APPETIZERS

Mini Brioche de carrillera ternera, arroz crujiente y lechuga de invierno

Mini brioche with beef cheek, crispy rice, and winter lettuce

Carpaccio de Gamba roja con ensalada de algas wakame y mahonesa de cítricos

Red prawn carpaccio with wakame seaweed salad and citrus mayonnaise

Vieira gratinada rellena de gambones y pulpo a la parrilla

Gratinated scallop stuffed with prawns and grilled octopus

Cremoso de foie, peras al vino y tostas de pan de cristal

Foie gras cream, wine-poached pears, and crystal bread toasts

SELECCIÓN DE VINOS

WINE SELECTION

1 Copa de Cava de bienvenida

Tinto: Ramon Bilbao edición limitada

Blanco: Protos

SEGUNDO A ELEGIR

CHOICE MAIN COURSE

Bacalao al pil pil con almejas de carril
Cod "pil pil" with Carril clams

Cachopo de Cordero deshuesado con patatas dado

Boneless lamb cachopo with diced potatoes

Tataki de Bonito marinado con verduritas salteadas

Marinated bonito tataki with sautéed vegetables

Costilla de Vaca a temperatura con parmentier de patata trufada

Slow-cooked beef rib with truffled potato parmentier

POSTRE A ELEGIR

CHOICE OF DESSERT

Tarta de Trufa con crema inglesa
Truffle cake with custard

Fresas con chantilly de vainilla
Strawberries with vanilla chantilly

Tiramisú de pistachos
Pistachio tiramisu



PRECIO POR PERSONA
PRICE PER PERSON

IVA inc. | VAT inc.



50€