

aldama

Jamón ibérico puro bellota Montaraz, pan con tomate ½ rac 16€ / rac. entera 30€

Caviar Imperial Osetra Bolshoi con blinis y nata agria 120€

ENTRANTES

Ostra Poget fine de claire y Tokaji 2 uds. 12€ / 4 uds. 21€

(2 ostras + 15 grs caviar : 50€ / 4 ostras + 30 grs caviar: 85€)

Carpaccio de bacalao, aceituna negra, romesco y crudites 18€

Gargouillou de verduras sobre hummus de calabaza 16

Crema de apionabo con erizo de mar, manzana y llonganisa 23€

Huevo campero poché con puré fino de patata y trufa 24€ (huevo adicional 28€)

Vieiras con membrillo fresco, butifarra negra y aire de yuzu 21€

Calamar de anzuelo de Isla Cristina en crudo, asado y guiso sobre cama de xanfaina 18€

Judiones con carabineros en caldo de escudella con rabanitos 21€

PRINCIPALES

Congrio con patata al ajo, almejas y col, en caldo de sus espinas 26€

Rodaballo salvaje, fondo de las espinas, espinacas, kikos *(mejor receta por el Gobierno de España)* 28€

Lubina madurada 10 días, jugo de escalivada acidulado con Tosazu y sashimi sobre tostada de mar 32€

Raya con niscalos, granada y estragón 26€

Arroz meloso con Boletus y queso Idiazabal 26€ (trufa adicional 30€)

Solomillo de ternera, Cherry, tirabeque, nabo y reducción de Oporto 32€

Paloma torcaz: Pechuga, patita y corazón 32€

Cochinillo ibérico, melón y Gochujang 34€

Coquelet asado entero con cigalas y puré de frutos secos. 52€ (2 pax)

POSTRES

Hinojo y helado de vainilla 10€

Chocolate, yuzu y aceite de oliva 10€

Postre de otoño: Castaña, caqui, boniato y lichi 10€

Surtido de quesos artesanos Internacionales 18€, Media 10€

aldama

MENÚ ESENCIA ALDAMA

(de martes a viernes a mediodía)

A elegir tres platos por persona más el postre.

2 entrantes, 1 principal y 1 postre

Incluye, 2 copas de vino, agua, café, pan y aperitivo

80€ (por persona)

GRAN MENÚ EXPERIENCIA ALDAMA

Menú de 12 pases a elección del chef.

Déjese llevar por la cocina de **Jose Carlos Fuentes**, cocinero del año 2010

Incluye Pan, agua y Café.

139€ (por persona)

Añada una selección de vinos por nuestro sommelier por 55€

ESPECIAL NAVIDAD 2024

Jarrete en su propia salsa con puré.

Pedido por encargo, para comer aquí o para llevar (consultar fechas y precio).

El menú se servirá a mesa completa y podrá ser adaptado a las alergias que nos avisen con la debida antelación. No se podrá adaptar a vegetarianos y veganos.