

# BLOVED

R E S T A U R A N T

## We love the sea! Del mar a la nostra taula

Ceviche de corbina, llet de tigre i maracujà	18 €
Tartar de tonyina de l'Almadrava	18 €
Paté de centolla i allioli de wakame	16 €
Petxines de pelegrí fresques rustidas, crema de pèsol, llima, freses de salmó	18 €

## "Verde que te quiero verde" De l'horta d'Aranjuez

Salmorejo Cordovès elaborat amb tomàquet ecològic	13 €
Taula de tomàquets	14 €
Amanida tèbia de verdures en diverses textures	16 €
Amanida BLoved, amb vinagreta de pinyons, pebrots, pastanaga, tomàquet, cogombre, ceba, rave, enciams, espinacs, rúcula i bladers	15 €
Tartar de tomàquet, anxova i oliva	16 €
Mousse d'albergínia al carbó i brunoise de gerd	15 €

## Aquí no es passa l'arròs!

Paella de calamar, gambes i llagostins	22 €
Risotto de bladers i pularda	21 €
Paella de verdures	20 €

## Ens agrada tirar la canya! Peixos que són pecats

Pop a la graella	26 €
Llobarro de estero, fongs i patates revolconas	27 €
Tonyina, farigola llimoner i cansalada ibèrica	26 €
Rèmol i crema de fonoll	26 €

## Està per a mullar pa! Ous ecològics

Fregits amb foie a la planxa, patates, boletus i tòfona	17 €
Fregits amb pernil de gla i patates	15 €
Fregits amb gambes, patates i picant	15 €

## Un pernil d'aquests que fan gust de petó! Pernil Ibèric de Salamanca

Pernil ibèric de gla (100 g.) amb el seu pa amb tomàquet	30 €
--	------

## Posem que parlo de...tradicció madrilenya!

Selecció de croquetes Gourmet (Pernil Ibèric, formatge fumat i boletus)	12 €
"Callos" a la madrilenya	15 €
Picantón a la brasa amb melós de patates al romaní	20 €
Cua de toro desossat amb puré de patata violeta	21 €
Porquet confitat amb salsa d'albercocs	24 €
Carré de xai a baixa temperatura, acabat a la graella de carbó	24 €

## La carn és feble, i la nostra, irresistible! Vedella de la Serra de Guadarrama I.G.P

T-bone Steak (preu per quilo)	65 €
Llom baix (400gr.)	26 €
Rellom (250gr.)	28 €
Steak tartar sobre medul-la braseado i gelat de mostassa a l'antiga	26 €

**Si l'amor endolceix la vida, les nostres postres són un enamorament sobtat!**

Tartufo de xocolata a les dues textures	8 €
Cheescake de pastanaga, carabassa i cardamomo	8 €
Ganache de xocolata i cafè blanc	8 €
Mosaic de fruites amb mel de canya (V) (GF)	7 €
Panacotta amb infusió de panses i rom anyenc	7 €
Gelat de xocolata belga	7 €
Gelat de vainilla amb nou pecana (GF)	7 €
Milfulls de xocolata i nata vegana (V)	7 €
Èxtasi de xocolata i gelat de gerd (V)	7 €
Sorbet de Gin Tonic (V) (GF)	7 €