

BLOVED

R E S T A U R A N T

We love the sea! Del mar a nuestra mesa

Ceviche de corvina, leche de tigre y maracuyá	18 €
Tartar de atún de la Almadraba	18 €
Paté de centolla y alioli de wakame	16 €
Vieiras frescas rustidas, crema de guisante, lima, huevas de salmón	18 €

¡Verde que te quiero verde! De la huerta de Aranjuez

Salmorejo Cordobés elaborado con tomate ecológico	13 €
Tabla de tomates	14 €
Ensalada tibia de verduras en varias texturas	16 €
Ensalada BLoved, con vinagreta de piñones, pimientos, zanahoria, tomate, pepino, cebolla, rábano, lechugas, espinacas, rúcula y trigueros	15 €
Tartar de tomate, anchoa y aceituna	16 €
Mousse de berenjena al carbón y brunoise de frambuesa	15 €

¡Aquí no se pasa el arroz!

Paella de calamar, gambas y langostinos	22 €
Risotto de trigueros y pularda	21 €
Paella de verduras	20 €

¡Nos gusta tirar la caña! Pescados que son pecados

Pulpo a la parrilla	26 €
Lubina de estero, hongos y patatas revolconas	27 €
Atún, tomillo limonero y tocino ibérico	26 €
Rodaballo y crema de hinojo	26 €

¡Está para mojar pan! Huevos ecológicos

Fritos con foie a la plancha, patatas, boletus y trufa	17 €
Fritos con jamón de bellota y patatas	15 €
Fritos con gambas, patatas y picante	15 €

¡Un jamón de esos que saben a beso! Jamón Ibérico de Salamanca

Jamón ibérico de bellota (100 g.) con su pan con tomate	30 €
---	------

¡Pongamos que hablo de...tradición madrileña!

Selección de croquetas Gourmet (Jamón Ibérico, queso ahumado y boletus)	12 €
Callos a la madrileña	15 €
Picantón a la brasa con meloso de patatas al romero	20 €
Rabo de toro deshuesado con puré de patata violeta	21 €
Cochinillo confitado con salsa de albaricoques	24 €
Carré de cordero a baja temperatura, acabado a la parrilla de carbón	24 €

¡La carne es débil, y la nuestra, irresistible! Ternera de la Sierra de Guadarrama I.G.P

T-bone Steak (precio por kilo)	65 €
Lomo bajo (400gr.)	26 €
Solomillo (250gr.)	28 €
Steak tartar sobre tuétano braseado y helado de mostaza a la antigua	26 €

¡Si el amor endulza la vida, nuestros postres son un flechazo!

Tartufo de chocolate a las dos texturas	8 €
Cheescake de zanahoria, calabaza y cardamomo	8 €
Ganache de chocolate y café blanco	8 €
Mosaico de frutas con miel de caña (V) (GF)	7 €
Panacotta con infusión de pasas y ron añejo	7 €
Helado de chocolate belga	7 €
Helado de vainilla con nuez pecana (GF)	7 €
Milhojas de chocolate y nata vegana (V)	7 €
Éxtasis de chocolate y helado de frambuesa (V)	7 €
Sorbete de Gin Tonic (V) (GF)	7 €