

RESTAURANTE

GRACIELA

SALVIST

MADRID

Edición 1



GRACIELA

RESTAURANTE

Inicio

*Producto -
Fuego, temporada y origen
Técnica*

Nature refined with

Razón

*Purpose -
Cuidado, Sin artificios*

Desenlace

Dulce equilibrio

Edición 1

La carta combina mariscos frescos, verduras de temporada y pastas artesanas con influencias que van por todo el Mediterráneo, culminando en cortes de carne madurada tratados a la brasa y salsas de fondo clásico.

Para empezar- Sea breeze

Ostras, mejillones y vieiras llegan casi desnudas, apenas realzadas con un ponzu de ñoras.	Azafrán o beurre blanc ahumada, para destacar la frescura yodada.
5,50 €	Ostra fresca al natural
5,50 €	Ostra con salsa mignonette
5,50 €	Ostra con salsa ponzu de ñoras y jengibre
15,50 €	Trio de ostras: al natural, mignonette y salsa ponzu
8,00 €	Bikini de quisquillas con mantequilla ahumada de miso
5,00 €	Vieira soasada con beurre blanc (ud)
7,50 €	Milhojas de Patata con salsa cítrica, aceite verde y huevas (ud)
12,00 €	Mejillones de roca con salsa de azafrán

6,00 €	Brioche de picaña madurada y queso Compté
9,00 €	Berenjena asada al carbón con salsa tonnata
9,50 €	Bimi frito, salsa tzatziki y anchoas
10,00 €	Zanahoria a la brasa, puré de boniato y pistacho
10,50 €	Laminado de calabacín con salsa de queso Idiazábal y piñones
14,00€	Laminado de salmón salvaje con salsa ponzu de remolacha y alcaparras
16,00 €	Puerro asado con burrata y pesto de pistacho
17,00 €	Lubina semicurada, tirabeques y uvas

Contrasta el calor de la brasa con aliños ligeros que aportan dinamismo al paladar.

El juego de texturas — crujiente, cremoso y ahumado — mantiene el equilibrio e invita a seguir degustando.

Entrantes - Living Garden

Principales

Los principales alternan platos cremosos y fondos ligeros para lograr un conjunto equilibrado.

Se aplican técnicas que afinan las salsas y cocciones, manteniendo los sabores clásicos claros y definidos.

15,00 €	Raviolis de ricotta y espárragos con almendra laminada
18,00 €	Raviolis de tres quesos con crema de calabaza asada
18,00 €	Pescado frito bienmesabe con ajetes a la brasa y salsa tártara
21,00 €	Lubina salvaje asada, salsa romesco y pack choi a la brasa
15,00 €	Pollo de caserío a la brasa y col china macerada
15,00 €	Molleja de ternera de leche a la brasa con salsa bordalesa
16,00 €	Albóndigas de ternera madurada con salsa al vino tinto
21,00 €	Abanico ibérico con boniato asado y salsa demiglace
38,00 €	Chuleta de solomillo de vaca madurada a la brasa

Principales y pastas -
Sazón noble

Postres-
made in house

Técnicas de emulsión láctea, horneado controlado y maceración reducida

6,50 € Frutos rojos estofados

7,00 € Tarta de queso casera

7,00 € Tiramisú de pistacho

8,00 € Torrija de mascarpone

Desenlace