

ETX EKO

Martin Perastogi

M A D R I D

BLESS
HOTEL MADRID



MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

“Durante más de cuatro décadas me he dedicado en cuerpo y alma a transportar felicidad a través de mi cocina, llegando a alcanzar 10 Estrellas Michelin en **ETXEKO Madrid**, os propongo viajar a través de mis orígenes en la parte vieja de San Sebastián y dejaros seducir por mis creaciones, según el antojo del mar, el campo y las estaciones.”

Martín Berasategui



ENTRANTES FRÍOS

Ensalada tibia de perdiz escabechada	21
Brotos tiernos, verdura de temporada y vinagreta de hierbas aromáticas	17
Ajo blanco con sardina ahumada, granizado de manzana acida y huevas de arenque	18
Lasaña fría de antxoa marinada con gazpacho Vasco	17
Steak tartare Etxeko	23
Carpaccio de cigalas aderezado con piña, shiso y toques de pimienta de espelette	23
Gamba roja sobre jugo acidulado de manzana verde, maíz tostado y láminas de rábano crujientes	26

ENTRANTES CALIENTES

Espárragos blancos, mahonesa ligera de hongos, gelatina de cebolla roja y virutas de jamón Ibérico	19
Crema de alcachofas con sopa de foie, reducción de naranja sanguina, chips de alcachofa y trufa picada	22
Yema de huevo de corral bañada con carbonara de hierbas, velo untuoso, toques de remolacha y queso ahumado	19
Ravioli al nero di sepia relleno de bogavante, albahaca y jengibre con aire ligero de curry y café	26
Tagliatelles melosos de calamar con camarones y cremoso de batata	26
Canelón de rabo de toro de Lidia, puré de patata y salsa bordelesa de tempranillo	23



LAS BRASAS DE MARTÍN

Arroz de Pichón en Ilauna	24
Pulpo a la llama sobre puré ligero de pimentón y causa limeña	26
Morrillo de atún rojo Balfego "al sarmiento" con guiso de trigo y crujiente de flor de loto	29
Lomo bajo de vaca vieja 400 gr. con patatas soufflé	45
Txuleta de vaca vieja "dry age" acompañada de su tuétano y piquillos confitados	115€ /kg

*Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
Si usted tiene alguna alergia o intolerancia a algún alimento consulte con nuestro personal

PESCADOS

Merluza albardada en tocineta y falso risotto de hinojo al curry	28
Pescado de lonja con cebolleta trufada y salsa de mostaza violeta	28
Salmonete con escamas comestibles sobre fondo rocoso y souquet thai	29
Raya a la mantequilla negra con alcaparras	29

CARNES

Jarrete de cordero con patata rota al limón, queso de Madrid y mermelada de rúcula y hongos	24
Los callos tradicionales de Martín	21
Manitas de cerdo ibérico rellenas de cebolleta trufada con puré de grelos	22
Secreto Ibérico con crema amarga de limón y chalota caramelizada	24

*Todos los precios están establecidos en euros - IVA incluido
Si usted tiene alguna alergia o intolerancia a algún alimento consulte con nuestro personal

Γλ