







EL FOGÓN SEFARDÍ – RESTAURANTE

ENTRANTES

Milhoja de Berenjena con Cordero al Curry y Verduritas 	8,80
<small>(Inspirado en la Tapa Ganadora DeCalles 2007)</small>	
Alcachofa a la Judía sobre Romescu de Avellanas 	9,00
Revuelto Mudéjar 	13,50
Humus con Tortitas Crujientes 	9,90
Berenjenas a la Miel de las Abejas del Convento 	11,20



ENSALADAS

Ensalada de Cítricos y Frutos Mediterráneos con Salsa de Ciruelas 	16,90
Ensalada Exótica de Pera, Aguacate, Piñones y Parmesano	17,20



DE CUCHARA

Sopa Castellana 	7,50
Judiones de la Granja con todo su Aderezo 	11,90



PESCADOS

Lomo de Bacalao Superior Gratinado con Ali-oli de Pistacho	22,00
<small>(Tiempo de servicio: 20 minutos)</small>	
Suprema de Merluza y Salmón con Emulsión de Albahaca 	19,90
<small>(Inspirado en la Tapa Ganadora DeCalles 2014)</small>	
<small>(Tiempo de servicio: 25 minutos)</small>	
Lomo de Salmón Macerados en Salsa de Soja sobre Cuscús con Hummus a la Hierbabuena 	23,00
<small>(Tiempo de servicio: 20 minutos)</small>	




NUESTROS ASADOS EN HORNO DE LEÑA

Cochinillo Asado en Horno de Leña 	27,50
<small>(Tiempo de servicio: 30 minutos)</small>	
Cordero Asado ¼ (dos personas) 	64,00
<small>(Tiempo de servicio: 30 minutos – disponibilidad limitada, recomendable reserva)</small>	

OTRAS CARNES

Tajine de Cordero Lechal a la Miel con Ciruelas Pasas 	26,50
Pastella de Pollo de Corral 10.0  <small>(Inspirado Tapa Ganadora DeCalles 2015)</small>	18,90
<small>(Tiempo de servicio: 20 minutos)</small>	
Solomillo de Choto Albardado con Salsa de Foie y Trufa	27,50
Entrecot a la Plancha con Sal Marina (500 gr)	24,90

LOS POSTRES DEL FOGÓN

Ponche de Segovia al estilo del Último Rabino 	6,50
Bienmesabe Sefardí 	6,50
Tarta de Queso Cottage para Shavuot 	6,50