

EL FOGÓN SEFARDÍ – RESTAURANTE

ENTRANTES

Milhoja de Berenjena con Cordero al Curry y Verduritas 	8,50
<small>(Inspirado en la Tapa Ganadora DeCalles 2007)</small>	
Alcachofa a la Judía sobre Romescu de Avellanas 	6,50
Souflé Sefardí de Almodrote de Berenjenas con Gulas y Salsa Roja 	9,90
<small>(Inspirado en la Tapa Ganadora DeTapas 2012)</small>	
Revuelto Mudéjar 	12,50
Humus con Tortitas Crujientes 	9,00
Cuscús para Janucá 	15,00

ENSALADAS

Ensalada Mixta	8,50
Ensalada de Cítricos y Frutos Mediterráneos con Salsa de Ciruelas 	13,90
Ensalada de Salmón Marinado, Queso de Cabra Caramelizado y Salsa de Mango	16,50

DE CUCHARA

Sopa Castellana 	6,95
Judiones de la Granja con todo su Aderezo 	9,90
Tacita de Ajoharina de la Sierra del Guadarrama	7,20

PESCADOS

Bacalao Superior Gratinado con Ali-oli de Pistacho	20,00
Suprema de Merluza y Salmón con Emulsión de Albahaca 	18,50
<small>(Inspirado en la Tapa Ganadora DeCalles 2014)</small>	
Cazón en Adobo con Salsa Tártara	17,50
Lomo de Salmón a las Finas Hierbas 	19,50

NUESTROS ASADOS EN HORNO DE LEÑA

Cochinillo Asado en Horno de Leña 	22,00
Cordero Asado ¼ (dos personas) 	52,00

OTRAS CARNES

Tajine de Cordero Lechal a la Miel con Ciruelas Pasas 	24,00
Pastella de Pollo de Corral 10.0 	16,50
<small>(Inspirado Tapa Ganadora DeCalles 2015)</small>	
Solomillo de Ibérico al estilo Enrique IV	19,50
Solomillo de Choto Albardado con Salsa de Foie y Trufa	25,00
Entrecot a la Plancha con Sal Marina	20,00
Carrilleras al Chocolate con Membrillo Confitado	18,50

LOS POSTRES DEL FOGÓN

Ponche de Segovia al estilo del Último Rabino 	6,50
Berenjenas Confitadas con Canela 	6,50
Tarta de Queso Cottage para Shavuot 	6,20
Tulipa de Helado Variado	5,90
Sorbete de Limón al Cava	5,90