

L'ATELIER
ROBUCHON
M A D R I D
JR

LA CARTE

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES
ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

LA CECINA DE WAGYU <i>et son pain toasté à la tomate</i> Cecina de Wagyu, pan con tomate	59
LE CAVIAR IMPÉRIAL <i>sur une gelée de homard cardinalisée et symphonie de chou-fleur</i> Caviar imperial, gelée de bogavante y sinfonia de coliflor	59
LES LANGOUSTINES <i>truffées et cuites en raviolis, étuvée de choux vert</i> Raviolis de cigala con trufa negra, salsa de foie gras, salteado de col verde	64
L'ŒUF DE POULE <i>mollet et friand au caviar, saumon fumé</i> Caviar Imperial de Sologne sobre huevo crujiente de corral escalfado, salmón ahumado	65
LE FOIE GRAS <i>rôti, poire pochée à la Manzanilla et amandes fraîches</i> Foie gras a la plancha, pera confitada en vino Manzanilla y almendras	36

LES PLATS
PRINCIPALES

LE RIZ <i>façon risotto aux langoustines, petits pois et asperges vertes</i> Risotto de cigalas con guisantes y espárragos	48
LA SOLE <i>cuite au teppanyaki Meunière</i> Lenguado Meunière teppanyaki	65
LES SPAGHETTI <i>au homard et son émulsion coraillée</i> Spaguetis con bogavante y emulsión de su coral	72
LE ROUGET ROTI , <i>fleur de courgette farcie de piperade et jus de bouillabaisse</i> Salmonete asado, flor de calabacín rellena de piperada y jugo de bullabesa	48
LE TURBOT <i>rôti, beurre blanc aux algues et choux glacé</i> Rodaballo asado en salsa beurre blanc con algas y repollo glaseado	45
LE MERLAN <i>frit Colbert avec un beurre aux herbes</i> Merlan frito estilo Colbert con mantequilla de hierbas	42
LE CANARD <i>en duo de foie gras, réduction au vieux porto</i> Magret de pato rossini, foie gras y reducción de vino de oporto	58
LA CAILLE <i>caramélisée au foie gras de canard et sa salade d'herbes</i> Codorniz de corral caramelizada, foie gras, ensalada de hierbas	46
LE BOEUF <i>en filet, jardinière de légumes</i> Solomillo de ternera con jardin de verduras	49
L'AGNEAU <i>de lait en côtelettes dorées à la fleur de thym</i> Chuletas de cordero lechal con tomillo fresco	69