

## KENDHARA

(Av del Brasil, 9, 28020 Madrid)



### MENU 1 KENDHARA.

- Comenzaremos disfrutando de un APERITIVO.

#### ENTRANTES PARA COMPARTIR.

- Nacho con guacamoles, crema de queso y salsa de ají.
- Ensalada de tomate asado relleno de queso de cabra fundido.
- Huevos rotos KENDHARA (sobre patatas, yuca frita y patacones con jamón ibérico).

#### OPCION DE PLATO PRINCIPAL A ELEGIR.

- Risotto de gorgonzola y espinaca fresca.
- Tataki de bonito con mahonesa de wasabi y ensalada de algas.

#### POSTRE

- Sorbete.
- Café.

#### BEBIDA

Vino de la casa tinto, Lambrusco, Agua, Refrescos, Cervezas

MENU -----CENA: PRECIO POR PERSONA DE 27,50 EUROS.

## MENU 2 KENDHARA.

- Comenzaremos disfrutando de un APERITIVO.

### ENTRANTES PARA COMPARTIR.

- Nacho con guacamoles, crema de queso y salsa de ají.
- Ensalada de tomate asado relleno de queso de cabra fundido.
- Huevos rotos KENDHARA (sobre patatas, yuca frita y patacones con jamón ibérico).

### OPCION DE PLATO PRINCIPAL A ELEGIR.

- Risotto de gorgonzola y espinaca fresca.
- Solomillo de avestruz sobre consomé de dátiles.
- Tataki de bonito con mahonesa de wasabi y ensalada de algas.

### POSTRE

- Sorbete.
- Café.

### BEBIDA

Vino de la casa tinto, Lambrusco, Agua, Refrescos, Cervezas

MENU -----CENA: PRECIO POR PERSONA DE 32,50 EUROS.

## MENÚ 3 KENDHARA

- Comenzaremos disfrutando de un APERITIVO.

### ENTRANTES PARA COMPARTIR.

- Provolone con tomates secos italianos y aire de albahaca.
- Ensalada de tomate asado relleno de queso fundido de cabra.
- Risotto de boletus e idiazábal al cava o risotto de queso gorgonzola y espinacas frescas. (podéis elegir el risotto que más os guste)
- También cabe la posibilidad de cambiar uno de estos entrantes por alguno de los siguientes: huevos rotos ó brochetas de pollo.

### OPCION DE PLATO PRINCIPAL A ELEGIR.

- Lomo de buey con parmentier de albaricoques.
- Tatakí de bonito con mahonesa de wasabí y huevas de pez volador.

### POSTRE CASERO:

- Tarta del día o sorbete de limón al cava con menta fresca.

### BEBIDA

Aguas minerales

Vino tinto D.O Rioja (1 botella cada 4 personas)

Vino blanco D.O Rueda (1 botella cada 4 personas)

Café e infusiones

(Si alguien no toma vino puede tomar cerveza o refresco en su lugar.)

MENU -----CENA: PRECIO POR PERSONA DE 37,50 EUROS.