

THE PRINCIPAL MADRID  
.....

## Bajo el Cielo de Madrid *Under the Madrid Sky*

### AMUSE BOUCHE

Tartar de ostra, caviar y jengibre  
*Oyster tartare with caviar and ginger*

### APERITIVOS | SNACKS

Ninoyaki de queso payoyo y cecina curada  
*Ninoyaki filled with Payoyo cheese and cured beef*

Bocado de papada ibérica y carabinero en hoja shiso  
*Iberian pork jowl and scarlet prawn wrapped in shiso leaf*

### MENÚ | MENU

Crema ligera de espárrago blanco, vieira y perlas de salmón  
*Light white asparagus velouté with scallop and salmon pearls*

Yema de huevo de corral, cremoso apio nabo y setas de temporada  
*Free-range egg yolk with creamy celeriac and seasonal mushrooms*

Ventresca de atún balfegó glaseada, picada cítrica  
*Glazed Balfegó tuna belly with citrus herb sauce*

Corzo asado con salsa de oporto y coliflor  
*Roasted venison, port wine jus and cauliflower*

### POSTRE | DESSERT

Lima – limón y albahaca  
*Lime – lemon and basil*

### MARIDAJE

Marqués de Riscal | D.O Rueda | Sauvignon Blan  
Marqués de Murrieta | D.O. Ca Rioja | Tempranillo  
Laurent-Perrier La Cuvée | A.O.C Champagne  
Cócteles de autor | *Signature cocktails*

**120€**

IVA incluido | VAT included

THE  
PRINCIPAL  
MADRID

TH  
PRINC  
MAD

