

K A L M A



MARRIOTT
MADRID AUDITORIUM

Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center / Avda. Aragón 400 - 28022. Madrid / +34 914004400 / info@marriottauditorium.com

mediterranean restaurant

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Por favor, notifique al personal de la sala si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria.

ALLERGIES AND INTOLERANCES

If you have any concern regarding food allergies please let us know via special request.

ENTRANTES
APPETIZERS

Jamón ibérico de bellota acompañado de pan de aceitunas y tomate rallado. Cured ham acorn fed with olive bread and fresh grated tomato.	23 €
Tartar de salmón con yema de huevo templada crujiente. Tartare of salmon with a crunchy egg yolk.	16 €
Focaccia con mozzarella di bufala, rúcula, tomates semi-secos y bresaola con aceite de trufa. Foccacia, mozzarella di bufala, arugula, sundried tomatoes and bresaola truffle oil.	14 €
Croquetas de bacalao rebozadas en panko sobre compota de manzana. Cod croquettes and apple purée.	13 €
Caviar de melón con jamón ibérico. Cured ham acorn fed and cantaloupe like caviar.	15 €
Morcilla con verduras a la parrilla con pimientos del piquillo sobre puré de cebolla asada. Grilled black sausage, roasted red pepper over a roasted onion purée.	15 €
Pack choi a la plancha con salteado de setas shimeji. Grilled pack choi with saute shimeji mushrooms.	14 €
Chipirón a la plancha con mahonesa ligera de lima. Seared squid with lime mayo.	16 €

ENSALADAS
SALADS

Ensalada de la huerta, lechugas, tomates variados, zanahoria, cebolla roja, brotes de remolacha y rabanitos. Fresh green salad, tomatoes, carrots, red onion, beet sprouts and radish.	12 €
Ensalada de pochas frescas con bacalao ahumado, pan de aceitunas y gel de piparra. Bean salad, smoked cod and olive bread.	14 €

SOPA
SOUP

Salmorejo cordobés con uvas y mango. Cold tomato and bread soup, grapes and mango.	13 €
Ajo blanco de chufa con mojama de atún. Chufa and garlic cold soup with cured tuna fish.	13 €

ARROCES
RICE/PAELLAS

Paella de pescados y mariscos.
Fish and seafood paella. 19 €

Arroz negro con ali olí de perejil.
Squid rice with parsley mayo and squid ink. 17 €

Risotto de verduras de temporada.
Seasonal vegetable risotto. 16 €

PASTA FRESCA
FRESH PASTA

Tagliatelle al huevo.
Egg tagliatelle. 16 €

Ñoqui de patata.
Gnocchi di patata. 16 €

Pasta corta, scialatelli.
Scialatelli, short pasta. 16 €

Pasta rellena, gigantic ricotta e verdure.
Giganti ricotta e verdure. 16 €

Salsas a escoger
Choose your perfect sauce

Bolognesa.
Beef and tomato ragout.

Carbonara.
Bacon and egg creamy sauce.

Salsa de tomate, cebolla roja y limón.
Tomato sauce, red onion and lemon.

Salsa de almejas y azafrán.
Clam and saffron sauce.

Servicio de pan.
Bread service. 2,5 €

PESCADOS
FISH

Bacalao al ajo arriero con patatitas en dados.
Cod with garlic and potatoes. 20 €

Lomo de rodaballo con sofrito de perejil y salvia,
terrina de patata y patata violeta.
Turbot, potatoes, purple potatoes and sage sauce. 23 €

Lubina gratinada con emulsión de ajo negro sobre gazpachuelo malagueño.
Sea bass au gratin, black garlic and fish soup. 23 €

CARNE
MEAT

Entrecote de ternera con patatas ratte y tartaleta de espinacas a la crema.
Entrecote, fingerling potatoes and creamy spinach tart. 23 €

Solomillo de ternera, ravioli de espárragos y alcachofas salteadas.
Filet mignon and ravioli filled with asparagus and artichoke. 24 €

Carré de cordero, puré de patata y ajetes con tirabeques.
Lamb rack, mashed potatoes and snow peas. 24 €

Canelón de pato, langostinos y cigala a la plancha sobre crema de marisco.
Cannelloni stuffed with duck and shrimp, grilled prawn and seafood cream. 23 €

*Cooked to order. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

POSTRES
DESSERTS

Fresas maceradas, lima y hierbabuena.
Strawberries, mint and lime. 6 €

Tarta de queso, cremoso de galleta y cereza amarena.
Cheesecake, creamy cookie and cherry sauce. 6 €

Tarta de limón merengue y gel de mango.
Lemon pie, meringue and mango jelly. 6 €

Copa de tres chocolates, blanco, con leche y negro.
Creamy dark, white and milk chocolate. 6 €

IVA incluido/ Tax included