

Para Compartir



Codorniz 17,00€

Crocanti de muslitos de Codorniz

Brandada 23,00€

De Bogabante Azul (gallego)

Anchoas del Cantábrico 22,00€

Tomate y aceite arbequino

Salmón Lhardy tres ahumados 15,00€

Aderezo de mostaza y miel

Foie-Gras Micuit de Pato 22,00€

y coulis de Frambuesa

Entrantes



Ensalada Templada 21,00€

De pato y burrata

Setas de temporada 27,00€

Y almeja marinera (Almeja de Carril)

Trigueros a la plancha 17,00€

Con emulsión de Almendra Marcona e Hinojo

Endivia a la plancha 19,00€

Con espuma de espárrago blanco y nueces

Menestra de verduras 22,00€

y cocochas de bacalao

Carpaccio 21,00€

De tomate y cigala

Cocido Madrileño Lhardy



Primer vuelco

Sopa de fideos con picadillo de jamón y pollo

Segundo vuelco 36,50€

Garbanzos, carnes de puchero, tuétano de caña y "bola" La Charcutería fina (el chorizo, la morcilla, la salchicha) zanahoria, patatas y repollo

Especialidades centenarias



◦ Callos a la Madrileña Lhardy 26,00€

Lomo de ciervo glaseado 29,50€

Con reducción de su fondo oscuro al Bandeiras, Confit de pera Williams, tierra de pistacho.

◦ Pato silvestre 31,50€

Al perfume de naranja

▪ Perdiz estofada Lhardy 31,50€

Con cebollitas Francesas

Solomillo Wellington 39,50€

Con setas y foie (solo cenas de viernes y sábado)

Pescados



Pulpo a la Parrilla 26,00€

Con Boletus

Lomo de rape 29,50€

Con salsa de langosta almendrada y gamba blanca

Lomo de bacalao 29,00€

Patas confit y muselina de alioli

Chipirones en su tinta Lhardy 28,00€

Con arroz Pilaff

Merluza de Pincho 29,50€

Rellena de Txangurro

Carnes

Solomillo a la broche (2 comensales) 35,00€

Precio por comensal

◦ Milhojas de Rabo de Toro 28,00€

Manzana con Parmentier de calabaza y trufa

T-Bone de Ternera (2 Comensales) 35,00€

De la sierra Madrileña, Rosini

Pichón Estofado 29,00€

Corteza y Maiz

Entrecote 34,00€

Con salsa café de Paris

Solomillo con boletus 36,00€

Y salsa de tuétanos al oporto

