

La carta del Jardín

el jardín de
Diana

PARA COMPARTIR... O NO TO SHARE... OR NOT

Yuca frita con salsa de Rocoto Fried yucca with Rocoto sauce	10 €
Tequeños con salsa Guasacaca Tequeños with Guasacaca sauce	10 €
Hummus bicolor de garbanzos y remolacha con pan de pita especiado Hummus with beetroot and pita bread	11 €
Croquetas artesanas de cecina de León Homemade cured meat croquettes from León.....	11 €
Ensalada Jardín de brotes tiernos, tomatito cherry, maíz dulce y edamame Garden salad of tender sprouts, cherry tomatoes, sweetcorn and edamame.....	12 €
Mini burgers barbacoa, cheddar, cebolla roja caramelizada, pepinillo y chips de paprika Barbecue mini burgers, cheddar cheese, caramelised red onion, gherkin and paprika chips	15 €
Tacos de asado de tira a baja temperatura con chipotle, piña y cebolla roja Low temperature strip roast tacos with chipotle, pineapple and red onion	14 €
Quesadilla ahumada de lacón, tomates cherry semisecos, rúcula y salsa verde Smoked quesadilla with pork shoulder, semi-dried cherry tomatoes, rocket and salsa verde	11 €
Langostinos crujientes con totopos de maíz azul, guacamole y pico de gallo Crispy prawns with blue corn tortilla chips, guacamole and pico de gallo.....	16 €
Arepas reina de pollo de corral a la brasa, aguacate, mahonesa de jalapeño Arepas reina (griddled corn cakes) with grilled free-range chicken, avocado and jalapeño mayonnaise	15 €
Brioche de steak tartar con emulsión de AOVE y sriracha Brioche of steak tartare with extra virgin olive oil and sriracha sauce emulsion	16 €

SUGERENCIAS DE DIANA DIANA'S SUGGESTIONS

- Carrillera de cerdo con crema de coliflor al café y panipuri especiado
Pork cheeks with cauliflower cream blended with coffee and spiced panipuri.....20 €
- Pulpo con ropa vieja de papada y cebolla asada
Octopus with ropa vieja of diced and braised pork jowls and roasted onion..... 24 €
- Alcachofa frita con cremoso de ajo tostado y ragout de setas al oporto
Fried artichoke with roasted garlic cream and mushroom ragout with port 18 €

MOMENTO DULCE SWEET MOMENT

- Tarta de queso tierna ligeramente ahumada con fresones de Aranjuez
Soft, lightly smoked cheesecake with strawberries from Aranjuez7 €
- Tarta Tradicional de tres leches
Traditional "tres leches" tart 8 €
- Pastel de chocolate cremoso con nueces garrapiñadas
Creamy chocolate cake with candied walnuts7 €

LES FONDUES DE DIANA / DIANA'S FONDUES

- Fondue de queso tradicional / Traditional cheese fondue18 €
Mezcla de queso suizo, licor de cereza y vino blanco.
Acompañada de patatas baby, pan de baguette, encurtidos y fuet.
Blend of Swiss cheese, cherry liqueur and white wine.
Served with baby potatoes, baguette, pickles and fuet sausage.
- Fondue de queso trufado / Truffled cheese fondue 20 €
Como la tradicional con un toque de crema de trufa y setas.Acompañada de patatas baby,
pan de baguette, encurtidos y fuet.
Just like the traditional fondue, but this time with a hint of truffle cream and mushrooms.
Served with baby potatoes, baguette, pickles and fuet sausage.
- Fondue Bourguignonne / Fondue Bourguignonne 25 €
Carne de ternera en dados, confitada en aceite de oliva aromatizado a las finas hierbas.
Acompañada de patatas baby, encurtidos y selección de salsas caseras.
Diced veal confit in olive oil flavoured with fines herbes. Served with baby potatoes,
pickles and a selection of home made sauces.
- Fondue de chocolate / Chocolate Fondue 9 €
Cacao al 70 % D.O Tanzania. Acompañada de fresas y nubes.
70% cacao (D.O. Tanzania). Served with strawberries and marshmallows.

Todas las fondues se sirven mínimo para 2 personas. Precios por persona.
Minimum of 2 diners for all fondue meals. Prices per person.

LES FONDUES DE DIANA / DIANA'S FONDUES

Menú Fondue "Suisse Passion" / Fondue Menu "Suisse Passion"

Ensalada Jardín
(Brotos tiernos, tomatito cherry, maíz dulce y edamame)
Fondue de queso Tradicional
(Mezcla de queso suizo, licor de cereza y vino blanco)
Cava Ars Collecta Blanc de Blancs
Garden Salad
(Tender sprouts, cherry tomatoes, sweetcorn and edamame)
Traditional Cheese Fondue
(Mixture of Swiss cheese, cherry liqueur and white wine)
Cava Ars Collecta Blanc de Blancs

————— 39 €/pax —————

Menú Fondue "À Propos de la Truffe" / Fondue Menu "À Propos de la Truffe"

Ensalada Jardín
(Brotos tiernos, tomatito cherry, maíz dulce y edamame)
Fondue de queso Trufado
(Como la tradicional con un toque de crema de trufa y setas)
Cava Ars Collecta Grand Rosé
Garden Salad
(tender sprouts, cherry tomatoes, sweetcorn and edamame)
Truffled cheese fondue
(Just like the traditional fondue but this time with a hint of truffle cream and mushrooms)
Cava Ars Collecta Grand Rosé

————— 42 €/pax —————

Menú Fondue "Mer et Terre" / Fondue Menu "Mer et Terre"

Langostinos crujientes con guacamole y pico de gallo
Fondue Bourguignonne
(Carne de ternera en dados, confitada en aceite de oliva y aromatizado a las finas hierbas)
Cava Ars Collecta Blanc de Blancs
Crispy prawns with guacamole and pico de gallo
Bourguignonne Fondue
(Diced veal glazed in olive oil flavoured with fines herbes)
Cava Ars Collecta Blanc de Blancs

————— 47 €/pax —————

Los precios incluyen I.V.A.
Prices include VAT

ALLERGENS
ASK US

ALÉRGENOS
PREGÚNTANOS

Todos los productos de la pesca, crudos o poco cocinados, cumplen con la normativa de prevención de anisakiasis.
All fish products, raw or undercooked, comply with anisakiasis prevention regulations.

La carta
del Jardín

algo para
beber

COCTELES DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS

12€

FENIX

Cava, St. Germain, Belsazar Dry, agua de azahar, bitter de rosas y soda.
Cava, St. Germain, Belsazar Dry, orange blossom water, rose bitters and soda.

MAYA

Pisco, Aperol, zumo de piña, sirope y vino albariño.
Pisco, Aperol, pineapple juice, syrup and Albariño wine.

PRINCESA

Gin Tanqueray Ten, guayaba, lima, puré de fresa, canela y clara de huevo.
Tanqueray Ten gin, guava, lime, strawberry puree, cinnamon and egg white.

TROPICAL BEER

Ciroc, Fernet, orgeat, puré de mango y cerveza.
Ciroc, Fernet, orgeat syrup, mango puree and beer.

PENICILINE MULE

Whisky escocés e Islay, lima, miel, J. Thomas bitter y ginger beer.
Scotch and Islay whisky, lime, honey, J. Thomas bitters and ginger beer.

AZTECA

Mezcal, sirope de Falernum, zumo de piña, manzana y limón.
Mezcal, Falernum syrup, pineapple, apple and lemon juice.

REY ROJO

Don Julio Silver, Grand Marnier, licor Ancho Reyes rojo, lima, sirope de agave y Hellfire bitter.
Don Julio Silver, Grand Marnier, Ancho Reyes red liqueur, lime, agave syrup and Hellfire bitters.

CIBELES

Bourbon Bulleit, zumo de naranja y piña, Pimento Dram, lima y agave.
Bulleit Bourbon, orange and pineapple juice, Pimento Dram, lime and agave.

TEMPLO DE DEBOD

Zacapa 23, licor de cacao, ron overproof, lima, zumo de banana y miel.
Zacapa 23 rum, cacao liqueur, overproof rum, lime, banana juice and honey.

SAMBA

Ron, cachaça, mango, piña, lima y miel.
Rum, cachaça, mango, pineapple, lime and honey.

LUNA DE VÉNETO

Amaretto, licor de café, café expreso, sirope de tiramisú y leche.
Amaretto, coffee liqueur, espresso coffee, tiramisu syrup and milk.

DIANA

Bourbon Bulleit, amontillado, licor de cacao, vainilla y bitter de chocolate.
Bulleit bourbon, amontillado, cacao liqueur, vanilla and chocolate bitters.

TWIST DE LOS CLÁSICOS

12€

MAI TAI

Ron blanco, ron oscuro, Cointreau, sirope de orgeat y lima.
White rum, dark rum, Cointreau, orgeat syrup and lime.

ZOMBIE

Ron overproof, ron oscuro, sirope de Falernum, zumos de piña, lima, pomelo y granadina.
Overproof rum, dark rum, Falernum syrup, pineapple, lime, grapefruit and grenadine juices.

PLANTER'S PUNCH

Ron overproof, lima, sirope y Angostura.
Overproof rum, lime, syrup and Angostura.

BAHAMA MAMA

Ron oscuro, zumos de banana, coco, piña, naranja y granadina.
Dark rum, banana, coconut, pineapple, orange and grenadine juices.

MOJITO CLASICO O CON FRUTAS

Ron, menta, lima, sirope y soda. Frutas: Mango, maracuyá, fresa o guayaba.
Rum, mint, lime, syrup and soda. Fruit: Mango, passion fruit, strawberry or guava.

MOCKTAILS

(SIN ALCOHOL)
(NON-ALCOHOLIC)

10€

VIRGIN 108

Seedlip Herbal, lima, sirope, pepino, romero, clara de huevo y soda.
Herbal Seedlip, lime, syrup, cucumber, rosemary, egg white and soda.

VIRGIN 94

Seedlip Especiado, lima, sirope de jengibre, zumo de manzana y soda.
Spiced Seedlip, lime, ginger syrup, apple juice and soda.

VIRGIN 42

Seedlip Cítrico, lima, sirope, menta, naranja y soda.
Citrus Seedlip, lime, syrup, mint, orange and soda.

DESTILADOS SPIRITS

GINEBRAS / GIN

Tanqueray Dry	12€
Tanqueray Nº TEN	15€
Tanqueray Rangpur	15€
Tanqueray flor de Sevilla	15€
Gin Mare	15€
Hendrick´s	15€
Bombay Sapphire East	15€
Villa Ascenti	15€
Brockman's	15€
G'Vine Floraison	15€
Martin Miller's	15€
Nordés	15€

DESTILADOS SPIRITS

Copa/Chupito
Glass / Shot

TEQUILA

Don Julio Silver	10€	5€
Don Julio Reposado.....	16€	8€
Don Julio Añejo.....	16€	8€
Don Julio 1942.....	25€	15€
Casamigos silver	10€	5€
Casamigos Reposado.....	16€	8€
Casamigos Añejo.....	16€	8€
Mezcal Casa Amigos.....	16€	8€
Mezcal Bruxo X.....	16€	8€

WHISKY

JW Red Label	12€
JW Black Label	15€
Chivas 12	15€
J&B	13€
Cardhu Gold	15€
Aberfeldy	15€
Balvenie	15€
Macallan 12 triple cask	15€
JW Gold Label	20€
JW Blue Label	35€

VODKA

Ketel One	12€
Ciroc	15€
Grey Goose	15€
Belvedere	15€

BOURBON, TENNESSEE, IRISH & RYE

Jameson	12€
Jack Daniel´s.....	15€
Bulleit Rye.....	15€
Bulleit Bourbon	15€
Maker´s Mark	15€

RON / RHUM

Bacardi Black	12€
Brugal 1888	15€
Zacapa 23	15€
Havana 7	15€
Diplomático Reserva Exclusiva	15€
Santa Teresa 1796	15€
Zacapa XO.....	25€
Zacapa Centenario.....	60€

DESTILADOS SPIRITS

BRANDY & COGNAC

Carlos I	15€
Remy Martin VSOP	20€
Hennessy XO	40€

LICORES LIQUEURS

		Copa/Chupito Glass / Shot
Jaggermeister	10€	5€
Limoncello Villa Massa	10€	5€
Baileys	10€	5€
Pacharán Baines	10€	5€
Orujo de Hierbas Ruavieja	10€	5€
Orujo Blanco Ruavieja	10€	5€

VINOS WINE

Por Copa y Botella / Per Glass & Bottle

TINTOS / RED

		
D.O. Ribera del Duero. Legaris	6€	30€
D.O. Rioja. Luis Cañas crianza	6€	30€
D.O. Madrid. Gatuno	6€	30€

BLANCO / WHITE

D.O. Rias Baixas. Puerta Santa	6€	30€
D.O. Rueda. Jose Pariente	6€	30€
D.O. Monterey - Godello. La Duda	6€	30€

ROSADO / ROSÉ

D.O. León. Pardevalles Klaret	6€	30€
-------------------------------------	----	-----

CHAMPAGNE / CAVA

Ars Collecta Blanc de Blancs	7€	40€
Ars Grand Rosé	7€	40€
Champagne	Pregúntenos/ Ask us	

Disponemos de una carta de vinos más extensa. Pregunte a su camarero.

We have a more extensive wine list. Ask your waiter.

REFRESCOS / SOFT-DRINKS

Refrescos / Soft-drinks	4€
Agua sin gas / Still water	4€
Agua con gas / Sparkling water	4€
Red Bull energy drink	5€
Red Bull sugarfree	5€
Red Bull coconut edition	5€
Red Bull red edition sabor sandía	5€
Red Bull green edition sabor fruta del dragón	5€
Red Bull summer edition sabor albaricoque y fresa	5€
Zumos / Juices	4€

Limonas caseras con fruta fresca (mango, maracuyá, guayaba, fresa o frutos rojos) Homemade lemonade with fresh fruit (mango, passion fruit, guava, strawberries or red berries)	6€
Smoothies: Mango y maracuyá / Frutos Rojos Smoothies: Tropical Twist / Mad Berries	6€

CERVEZA / BEER

Doble Estrella de Galicia Barril / Draft	6€
Estrella Galicia Sin alcohol / 0.0	5€
Botella 1906 Reserva Especial	6€
Botella La Virgen Jamonera	6€
Botella Corona.....	6€

Tenemos a tu disposición cócteles clásicos.

PREGÚNTANOS

Los precios incluyen I.V.A.

We have classic cocktails.

ASK US

Prices include VAT

