



ISABEL MAESTRE

MADRID

CARTA

– ENTRANTES Y APERITIVOS –

Pan*	1,00	Foie artesano de las landas con tostadas	17,00
Croque Monsieur	8,90	Empanadilla de bonito con pimientos y tomates estofados	5,00
Sandwiches variados	2,50	Empanadilla de carne con pasas y aceitunas	5,00
Focaccia rellena de mozzarella, albahaca y tomate	9,00	Quiche Lorraine o de Verduras	5,00
Tosta* de aguacate, semillas y tomatitos cherry	7,50	Falso risotto de parmesano	12,00
Tosta* de jamón ibérico sobre pan con tomate	6,75	Tosta* de salmón con aguacate	9,00
		Tosta* de salmón con aguacate y huevo poché	11,00

** Opción sin gluten*

– ENSALADAS Y VERDURAS –

Ensalada de alcachofas	11,50	Berenjena rellena de verduras	11,50
Ensalada de pasta al pesto	10,90	Crema del día	9,50
Ensalada de tomate y burrata	14,50	Consomé	10,00
		Sopa de cebolla	11,50

– PLATOS PRINCIPALES –

Huevos gelée de salmón (de Foie por encargo)	12,00
Salmón ahumado con blinis artesanos y salsa de eneldo	18,00
Salmón con verduras a la crema	19,00
Confit de pato y parmentier de patata	18,00
Carrilleras de ibérico en salsa de Oporto y guarnición	19,00
Plato del día	14,50

– POSTRES –

Pasteles en vitrina	s /p	Tarta de queso	6,50
Pastela recién hecha	8,50	Crêpes con dulce de leche o crema de chocolate y avellanas	6,50
Tortitas con nata y sirope	6,50	Porción de tarta del día	6,50

Iva incluido