

BLOVED

¡ Bienvenidos a BLOVED !

Aquí amamos lo bueno, lo sano
y lo rico.

Amamos los productos de proximidad,
los de nuestra tierra.

Amamos las carnes de la Sierra de
Guadarrama,
las verduras ecológicas,
los pescados de Galicia.

Porque cuando todo se trabaja
seleccionando tan cuidadosamente el
producto, se cocina respetando el
sabor y las texturas y se sirve con
tanto esmero, solo puede ocurrir
una cosa...

¡Que esto sea el comienzo de
nuestra larga e inolvidable
historia de amor!

EBOCA
RESTAURANTS

WE LOVE THE SEA
Del mar a nuestra mesa

Aquí no se pasa el arroz
Arroces de vicio
(y pasta)

Tartar de salmón, aguacate y piñones*..... 20

Ceviche de corvina, leche de tigre y maracuyá*.19

Tomate rosa y ventresca de atún17

Chipirones, chutney de mango y jengibre,
emulsión de piquillos.....23

Está para mojar
Huevos ecológicos

Fritos con foie a la plancha, patatas,
boletus y trufa..... 19

Rotos con jamón de bellota..... 17

Fritos con patatas y gambas a lo diablo16

ALEGRÍA DE
MI HUERTA

Alcachofas confitadas, foie, cebolla
caramelizada, jamón ibérico y queso feta 19

Ensalada BLOved..... 16
Con vinagreta de piñones, pimientos, zanahoria, tomate,
pepino, cebolla, rábano, espinacas, rúcula y trigueros

Ensalada tibia de verduras en varias texturas 18
Alcachofa, coliflor, brócoli, chirivías, judías verdes,
tomates Cherry, berenjenas, rúcula, guisantes, lechuga,
alga codium, chips de vegetales y espinacas, en un nido
de patatas paja

Aguacate a la parrilla, queso feta
y pesto de avellana..... 18

Velouté de ave, verduritas glaseadas
y juliana de pez espada ahumado..... 14

Un jamón de esos
que saben a beso
Jamón ibérico de Salamanca

Jamón ibérico de bellota (100 gr)
Con su pan con tomate

Arroz negro con zamburiñas 25

Arroz Senyoret, langostinos, calamar y gambas..... 25

Tortellini rellenos de calabaza con pomodoro,
funghi porcini y crema de alcachofa 22

Risotto marinero, gambón, vieira y láminas de
parmesano..... 23

Pongamos que hablo de...
TRADICIÓN
MADRILEÑA

Carrillera ibérica con boniato asado..... 21

Selección de croquetas gourmet..... 17
Jamón ibérico, merluza con gambas, chorizo con camembert y miel

Cochinillo confitado.....24
Con meloso de patata al romero y salsa de orejones

Albóndigas de rabo de ternera y parmentier de
patata.....22

Nos gusta tirar la caña
Pescados que son pescados

Bacalao a baja temperatura, emulsión de piñones... 27

Lubina, hongos y patatas revolconas..... 28

Lomo de salmón asado y bimi al teriyaki 26

Corvina en salsa verde con almejas 26

LA CARNE ES DÉBIL, Y LA NUESTRA, IRRESISTIBLE

Chuleta de vaca madurada (500g) 45

*Steak tartar sobre tuétano braseado y helado
de mostaza a la antigua..... 29

*Lomo bajo de ternera de Guadarrama (400 gr)..... 27

*Solomillo de ternera de Guadarrama (250 gr)..... 32

I.V.A. Incluido

Todos los pescados que se consumen crudos en este restaurante han sido congelados previamente según se indica en el Artículo 8 del Real Decreto 1021/22. Disponemos de cartas con información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

La carne de Guadarrama es de calidad garantizada y se somete a un riguroso control. Además, es ganado extensivo (se cría en el campo) y se alimenta exclusivamente de leche materna, pasto (6-7 meses de edad) y cereales en su periodo de cebo, lo que hace que tenga características únicas.