

# MENÜ VON MADRÍ GOURMET BISTRO

UNSERE GERICHTE KÖNNEN FOLGENDE ALLERGENE ENTHALTEN: 1) glutenhaltige Getreide, 2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 3) Eier und Eiererzeugnisse, 4) Fisch und Fischerzeugnisse, 5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6) Soja und Sojaerzeugnisse, 7) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), 8) Schalenfrüchte (Nüsse) und Nusserzeugnisse, 9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10) Senf und Senferzeugnisse, 11) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, 12) Schwefeldioxid und Sulfite, 13) Lupinen und Lupinenerzeugnisse, 14) Weichtiere und Krebstiere und Erzeugnisse daraus.

**EVOO** - Extra Natives Olivenöl



## VORSCHLÄGE DES CHEFKOCHS

### SALATE UND PLATTEN

1. **Tomatensalat** mit Zwiebeln und EVOO - **5 €**
2. **Hausgemachter Salat** - Blattsalat, Tomaten, süße Zwiebeln, hartgekochtes Ei, Thunfisch, weißer Spargel, Kapernbeeren und EVOO (3, 4) - **9 €**
3. 🍷 **Madrí-Salat** - Blattsalat, Kirschtomaten, Trauben, Schinken, Gorgonzola, Walnüsse, EVOO, Honig und Senf (5, 7, 8, 9, 10, 12) - **10 €**
4. 🍷 **Madrí-Platte** - Gourmet-Käse und Aufschnitt (5, 7, 8) - **14 €**
5. **BEHER-Iberischer Schinken von Eichelmastrschweinen** - **100% Iberische Schweinerasse** (5, 8) - **18 €**

### BURGER

1. **Hähnchenburger** (1, 3, 7, 12) - **12 €**
2. **Hausgemachter Rinderfiletburger** (1, 7, 10, 12) - **12 €**
3. 🍷 **Hausgemachter Merguez-Burger marokkanischer Art** (1, 7, 10, 12) - **12,5 €**
4. **Veganer Burger** (1, 10, 12) - **14 €**

**Beilage hausgemachte Pommes** - **2 €**

### DESSERTS

1. **Kokosflan** (3, 5, 7, 8) - **5 €**
2. 🍷 **Kaffeeflan mit Baileys** (3, 7) - **5 €**
3. **Tiramisu** (1, 3, 7) - **6 €**
4. 🍷 **Torrija** (1, 3, 7) - **7 €**

### ZUSÄTZE

**Brot** - 1 Korb (1) - **1,5 €**

**Ei** - 1 Stück (3) - **1,5 €**

**Saucen** wie Aioli, geriebene Tomaten, Mayonnaise, hausgemachte Roquefort-Sauce, Ketchup oder jede andere Sauce, die nicht im Originalrezept Ihres Gerichts enthalten ist - **1,5 €**

# TAPAS

1. 🍷 **Gourmet-Krokette**, über 10 exquisite Geschmacksrichtungen, min. 5 Stück - 1 Stück - **2 €**
2. **Brot mit Aioli** - **2 €**
3. **Bravas Madrí**, 100% hausgemacht, sehr knusprig, begleitet von zwei cremigen Saucen mit eleganten und intensiven Aromen - **3 €**
4. **In der Pfanne gebratene Garnele**, min. 4 Stück - 1 Stück (2, 14) - **3 €**
5. **In der Pfanne gebratene Padrón-Paprika** mit Meersalzflocken - **3 €**
6. **In der Pfanne gebratener Tintenfisch mit Knoblauch und Koriander**, min. 4 Stück - 1 St. (14) - **3,5 €**
7. **Jakobsmuschel**, min. 4 Stück - 1 Stück (2, 7, 14) - **4 €**
8. **Gebratene Artischocke\*** mit Schinken und Parmigiano Reggiano, min. 2 Stück - 1 Stück (7) - **4 €**
9. **Garnelenküchlein mit Knoblauchsauce** - 4 Stück (2, 3, 4, 7, 10, 12, 14) - **5 €**
10. **In der Pfanne gebratener grüner Spargel\*** mit Meersalzflocken - **5 €**
11. **Madrí Pommes**, hausgemacht, dünn geschnittene Kartoffeln - **5 €**
12. **Kabeljaubällchen** - 4 Stück (4) - **6 €**
13. **Gebratene Würstchen: Chorizo, Chistorras und Longanizas** (7, 9) - **6 €**
14. **Miesmuscheln in Weißwein\*\*** (2, 4, 7, 12, 14) - **7,5 €**
15. 🍷 **Hausgemachter Salat\*\*** (Gemüse, hart gekochtes Ei und Apfel) (3, 10, 12) - **8 €**
16. **Fish 'n' Chips** (Tempura-Hecht mit Pommes) (1, 4) - **8 €**
17. **Im Ofen gerösteter Cochifrito (junges Schwein)** in Bier-, Wacholder- und Rosmarinsauce (1) - **8 €**
18. **'Baby Aale'** (Surimi) in EVOO mit Knoblauch und Chili gebraten (2, 4, 14) - **9 €**
19. 🍷 **Puten- oder Schweinefilet** mit Rauchkäse, grünem Pfeffer und Cognac-Sauce (7, 12) - **10 €**
20. **Backcamembert mit Honig und Walnüssen** (5, 7, 8) - **10 €**
21. 🍷 **Backcamembert mit Kirschtomaten**, EVOO und Oregano oder Rosmarin (7) - **10 €**
22. **Zerbrochenes Ei** mit Schinken und Kartoffeln (3, 5, 8) - **12 €**
23. 🍷 **Garnelen in EVOO** mit Knoblauch, Chili und Petersilie gebraten (2, 14) - **12 €**
24. **Gebackener Kabeljau** (4, 7) - **14 €**
25. **Gebackener Lachs** (4, 7) - **14 €**
26. 🍷 **Lachs-Tartar** mit Knoblauch, Shoyu-Sauce und kaltgepresstem Bio-Sesamöl (4, 6, 11) - **14 €**
27. **Carpaccio von BEHER Presa - 100% iberisches Schwein** - **16 €**
28. **Rinderfilet-Tartar\*\*** (3, 10, 12) - **18 €**
29. 🍷 **Oktopusbein** mit in der Pfanne gebratene Kartoffeln und Knoblauchsauce (7) - **22 €**

\*Fragen Sie nach unserer cremigen hausgemachten Roquefort-Käsesauce (7)

\*\*Fragen Sie nach Verfügbarkeit

## UNSERE FLEISCHGERICHTE

1. **Lammkoteletts** - **14 €**
2. **Geschnittenes 100% iberisches Schweineabanico** - **14 €**
3. **Geschnittenes Rinder-Entrecôte** (7) - **18 €**
4. 🍷 **Geschnittene 100% iberische Schweinepluma** - **22 €**
5. **Galizisches Rinderfilet** (7) - **22 €**

**Abanico, Pluma** - Schweineschnitte aus dem Schulterbereich.

Wir empfehlen, unsere Fleischgerichte mit Madrí Pommes oder Bravas, Brot mit Aioli, Tomatensalat, grünem Spargel oder Padrón-Paprika zu begleiten.

**In unserem Restaurant servieren wir keine vorbereiteten Gerichte. Alle Gerichte werden frisch zubereitet, daher kann die Wartezeit länger sein als in anderen Restaurants.**