

COCINA TURCA OTOMANA

ENTRANTES

Fríos

Haydari

Yogurt con ajo espolvoreado a la menta

Zeytinyağlı Sarma

Envoltura de hojas de parra rellenas de arroz, piñones y pasas con aceite de oliva

Biber Dolma

Pimiento relleno de arroz, piñones y pasas.

Patlıcan Sos

Pisto Turco con berenjena

Karışık Meze

Degustación de varios entrantes fríos

Çorba

Típica Sopa de lentejas rojas un poquito picante

Mantar Güveç

Cazuela de champiñones con tomate, pimiento, ajo y queso

Karides Güveç

Cazuela de gambas al ajillo con salsa de tomate

Imam Bayıldı

Berenjena rellena de tomate, ajo y cebolla

Sigare Böreği

Rollito de hojaldre con queso frito en aceite de oliva

Pachanğa Böreği

Rollo de Empanada de verduras, queso y salam frito en aceite de oliva

Laghmacun

Pizza turca con carne

Karadeniz Pidesi

Pizza turca con carne y queso

Ensaladas

Şefin Salatası

Ensalada del Chef con lechuga, pollo, naranja, tomate pepino y arrúgala

Akdeniz Salatası

Lechuga, queso, jamón turco de vaca, tomate y pepino

PLATOS PRINCIPALES

Cordero

Cordero Sultán

Carne de cordero, setas, queso, salsa demi-glas

Kuzu Sis

Kebab de cordero con arroz y vegetales

Parrillada Beykoz

Carne troceada de cordero, berenjena, cebolla, tomate, pimiento, ajo y queso doble crema

Bosforo-Estambul" especial

Filete doble extra de añejo relleno de queso y guisantes con bechamel al horno

Parrillada Alejandro

Entrecot, puré de espinacas, queso doble crema y salsa bechamel

Kadinbudu Köfte

Albóndigas "pierna de mujer" de carne y arroz

Sultan Reşat

Solomillo de ternera, yogurt, espinacas y salsa demi-glas

Sultán Mahmut

Contramuslo de Pollo, con zanahoria, azafrán y salsa bechamel

Sultán Abdülaziz

Pollo rebozado con huevo y frito en aceite de oliva. Con salsa sultana.

Pollo Köri

Pollo en tiras al curry con nata, manzana y setas.

Langostinos Halıçarnasso

Langostinos gigantes horneados con ajo y aceite de oliva con salsa de Chef

COCINA MEDITERRÁNEA

ENTRANTES

Fríos

Jamón de Jabugo 5 Jotas. Sanchez Romero Carvajal

Anchoas del cantábrico

Terrina de micuit de pato, galleta de manzana y confitura de zanahoria

Gele de jamón, emulsión de colíflor y caviar.

Tartar de atún rojo con sopita de soya y cítricos.

Tabla de quesos

Croquetas de hongos y gambas

Arroz meloso negro con carabínero

Mar y tierra, risotto de hongos con vieira glaseada y puré de calabaza.

Crema de calabaza y foie

Sopa de pescado fresco de la caleta de Málaga

Verduras de temporada a la plancha

Ensalada de escarola con cominos y ajo

Ensalada de verduritas crujientes, dados de salmón marinado y vinagreta Tai

Ensalada de frutos rojos, brotes y queso de cabra gratinado.

Ensalada de "perdiz"

Lechuga baby, tomate raff, pepino y cebolla

Ensalada de pimientos asados con ventrísca de atún y tomate laminado

PLATOS PRINCIPALES

Vacuno

Solomillo de buey

al foie, y lombarda a la vainilla.

Tímbal de Berza,

relleno de rabo de toro estofado.

Carrilleras al vino tinto

con Tempura de pimientos de Guernica.

Ravioli de mollejas de pato

y setas en salsa de trufas y galleta de parmesano

Lomo de venado

con piña glaseada y espuma de Pedro ximenez

Secreto Ibérico a las brasas,

con puré de batata y confitura de cebolla.

Tataki de atún rojo

Merluza

al pure de aceite de oliva arbequina

Suprema de lubina

al horno y verduritas al wasaby.

Menú de Degustación Cocina Otomana

Menú de la Sultana (vegetariano)

Entradas

Haydarí

Yogurt con ajo espolvoreado a la menta

Zeytinyađlı Sarma

Envoltura de hojas de parra rellenas de arroz, piñones y pasas con aceite de oliva

De segundo

Imam Bayıldı

Berenjena rellena de tomate, ajo y cebolla

De tercero

Şefin Salatası

Ensalada del Chef con lechuga, queso, naranja, tomate pepino y arrúgala

Postres Turcos, Café o Té, Bebidas

Menú del Imán

Entradas

Selección de platos fríos

De segundo

Mantar Güveç

Cazuela de champiñones con tomate, ajo y queso

De tercero

Parrillada Alejandro

Entrecot, puré de espinacas, queso doble crema y salsa bechamel

Postres Turcos, Café o Té, Bebidas

Menú del Sultán

Entradas

Selección de platos fríos y calientes

De segundo

Langostinos Halıçarnasso

Langostinos gigantes horneados con ajo y aceite de oliva con salsa de Chef

De tercero

Sultan Reşat

Solomillo de ternera, yogurt, espinacas y salsa demigla

Postres Turcos, Café o Té, Bebidas

Menú de Degustación Cocina Mediterránea

Menú del Campo

Entradas

Verduras de temporada a la plancha

De segundo

Ensalada de "perdiz"

Lechuga baby, tomate raffi, pepino y cebolla

De tercero

Ravioli de mollejas de pato y setas en salsa de trufas y galleta de parmesano

Postres, Café o Té, Bebidas

Menú de Secreto

Entradas

Selección de platos fríos

De segundo

Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún y tomate

De tercero

Secreto Ibérico a las Brasas con puré de batata y confitura de cebolla

Postres, Café o Té, Bebidas

Menú de Mar y Tierra

Entradas

Selección de platos fríos y calientes

De segundo

Mar y tierra, risotto de hongos con vieira glaseada y puré de calabaza

De tercero

Solomillo de buey

al fôie, y lombarda a la vainilla

Postres, Café o Té, Bebidas

Postres Mediterráneos y Turcos

Künefe (Postre turco) Queso, helado	Ensalada de frutos rojos, con helado de fresa y azahar	7,0
Sutlaç o Pudding de arroz	Chocolate en texturas	7,5
Tabla de quesos	Sorpresa de Soufflé de Chocolate	7,0
Helado o Sorbete	Sopa de Mango dados de pasión y mousse de chocolate blanco	8,0
Ganache de chocolate, rebozado en polvo de quicos y sorbete de coco	Tatín de Manzana	6,5
Espuma de cítricos con helado de Mango.	Baklava turco	6,0

PX Reserva de Familia (Vino de Postre)