

EL JARDÍN

DE LUTZ

ENTRADAS FRÍAS

Cold Starters

Jamón ibérico de bellota D.O. <i>Acorn fed iberian ham D.O.</i>	36,00 €
Pan de cristal con tomate, aceite de oliva y sal de escamas <i>“Cristal bread” with tomato, olive oil and salt flakes</i>	10,00 €
Ensalada de espinacas, kale y rúcula, con nuez pecan, frambuesas y aceite de avellana <i>Fresh spinach, kale and rocket salad, with pecan walnut, raspberry and hazelnut oil</i>	21,00 €
Ceviche vegano de “caponata de verduras” con alcaparras, piñones y aceitunas <i>Vegan ceviche of “Vegetables Caponata” with capers, pine nuts and olives</i>	22,00 €
Ensalada de judías verdes con foie gras de pato a la plancha, virutas de trufas <i>Green bean salad with grilled duck foie gras and truffle shavings</i>	31,00 €
“Vitello tonnato” de ternera blanca con salsa tonnata, anchoas y alcaparras fritas <i>“Vitello tonnato” veal tenderloin with tonnato sauce, anchovies and deep fried capers</i>	30,00 €
Steak tartar de solomillo de ternera aliñado y yema orly (80 gr) <i>Beef tenderloin tartar with orly egg yolk (80 gr)</i>	32,00 €
Mousse de foie gras con tres manzanas en textura y romero <i>Mousse of foie gras with three Apple texture and rosmery</i>	26,00 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.

EL JARDÍN

DE LUTZ

ENTRADAS CALIENTES

Hot starters

Vieiras con caviar de esturión, patatas y puerro con salsa Mornay <i>Scallops with sturgeon caviar, potatoes and leek with Mornay sauce</i>	49,00 €
Popieta de lenguado con linguini de calabacín y salsa Maltesa <i>Sole popiette with zucchini linguini and Maltese sauce</i>	31,00 €
Bogavante al ajillo con huevo frito y patatas con umami de ostra <i>Garlic style lobster with fried egg and potatoes with oyster umami</i>	54,00€

SOPAS Y CREMAS

Soups

Crema de galeras con bogavante y albahaca <i>Mantis shrimp cream soup with lobster and basil</i>	24,00 €
Mi sopa de picadillo con jamón, pollo, arroz y hierbabuena <i>"Picadillo" soup with Iberian ham, chicken, rice and mint</i>	19,00 €
Crema de niscalos con chantilly de trufa <i>"Niscalos" mushroom cream soup with truffle chantilly</i>	22,00 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.

EL JARDÍN

DE LUTZ

NUESTROS CLASICOS

Our classics

“Mi vitello Tonnato” tartar de solomillo de ternera blanca con salsa tonnata, anchoas y alcaparras fritas	30,00 €
<i>“My vitello tonnato” veal tenderloin tartar with tonnato sauce, anchovies and deep fried capers</i>	
Salmón ahumado en casa con sus guarniciones	36,00 €
<i>Homemade smoked salmon with its garnishes</i>	
Coctail “Clásico” de bogavante con salsa rosa y melón	38,00 €
<i>“Classic” lobster cocktail with cocktail sauce</i>	
Chanquetes de la huerta con huevo frito de corral y virutas de trufas	34,00 €
<i>Garden “Chanquetes” with farm fried egg and truffle shavings</i>	

MARISCOS Y PESCADOS

Fish and Seafood

Tallarines con bogavante salteado, ragout de tomate y albahaca	56,00 €
<i>Sautéed lobster tallarines pasta with tomato ragout and basil</i>	
Lubina a la sal o al horno con sofrito andaluz y patatas marineras (Mínimo 2 pers.)	45,00 € p/p
<i>Oven roasted or salt crusted seabass with Andalusian stir-fry and “Marinera Potatoes” (Min. 2 people)</i>	
Pescado de día	S/M
<i>Catch of the day</i>	

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.

EL JARDÍN

DE LUTZ

CARNES Y AVES

Meats and Poultry

Pechuga de pintada con salsa de colmenillas, bimi y pure de patatas <i>Guinea fowl breast with morel mushrooms sauce, bimi and mashed potatoes</i>	45,00 €
Lechón confitado al horno con salsa de miel de flor de romero <i>Oven confit suckling pig with rosemary blossom honey</i>	39,00 €
Pechuga de perdiz roja a la plancha al romero y sus muslos escabechados con salsa de cinco especias <i>Grilled rosemary red partridge breast and marinated thighs with five spices jus</i>	44,00€
Medallones de lomo de ciervo con costra de pistacho, y salsa de arándanos <i>Deer loin medallions with pistachio crust, and cranberries sauce</i>	40,00€
Solomillo de ternera y foie gras de pato a la plancha con salsa de pimienta negra <i>Beef sirloin steak with grilled duck foie gras and black pepper sauce</i>	48,00 €
“Piccata” de solomillo de ternera lechal a la milanesa con espaguetis, tomate y alcaparras <i>Breaded veal tenderloin “Piccata” with spaghetti, tomato and capers</i>	49,00 €
Pierna de cordero lechal relleno de higos al romero <i>Unbonned leg of suckling lamb stuffed with rosemary and figs</i>	42,00 €
Chateaubriand de Solomillo de Buey con salsa Bearnesa (min. 2 pers) <i>Beef chateaubriand with Bearnaise sauce (min. 2 people)</i>	58,00 € p/p

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
For information regarding the presence of food allergen on the menu, ask our staff.