

# ORIGEN

COCINA CON TRADICIÓN

GRAN|MADRID  
CASINO TORREQUEBRADA

## Entradas

---

Jamón Ibérico de Jabugo 100% bellota con pan cristal 26,00€



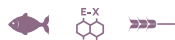
Queso viejo de oveja, dulce de membrillo y piñones 16,00€



Nuestra especialidad, Croquetas caseras 10,00€



Anchoas del Cantábrico con mantequilla 18,00€



Terrina de Foie caramelizado con higos confitados  
en su jugo y jamón de pato 19,00€



Ensaladilla rusa con bonito del norte y huevos fritos de codorniz 16,00€



Flores de Alcachofas con huevo campero, foie y trufa 18,00€



## Primeros

---

Sopa de marisco 16,00€



Crema de calabaza y coco 9,00€



Risotto de boletus y langostinos panko 16,00€



Parrillada de verduras de temporada 13,00€

## Ensaladas

---

Ensalada templada de queso de cabra y jamón de pato  
con vinagreta de piñones 29,00€



Ensalada tropical con langostinos y salsa coctel 15,00€



# Pescados

---

Rodaballo a la bilbaína con pimientos del piquillo 22,00€



Lubina al horno con salsa de naranja y cardamomo 24,00€



Pata de pulpo a la parrilla con patatas al pimentón 21,00€



Salmón sake miso con tallarines de calabacín 21,00€



# Carnes

---

Solomillo de ternera a la parrilla con escalope de foie 27,00€

Tomahawk black angus a la parrilla con patatas gajos y pimientos del padrón (para dos personas) 55,00€

Pluma ibérica confitada al tomillo limón con chimichurri 18,00€



Pechuguita de pularda rellena de foie y piñones sobre risotto de basmati 16,00€



Jarrete de ternera laqueado en su propio jugo con cremoso de parmentier 19,00€



Paletilla de cordero lechal confitada a baja temperatura 23,00€



Steak tartar de nuestro Chef 28,00€



# Alérgenos

---



GLUTEN



PESCADO



SOJA



MOSTAZA



CRUSTÁCEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



SÉSAMO



SULFITOS



HUEVO



LÁCTEOS



APIO



MOLUSCOS