

# TOMATÓMATE

Madrid - Andes - 2019

Volumen 2, Número 1

EDICIÓN ESPECIAL

## DE LA HUERTA AL TOMATE



Toma(te) a tu gusto con pan de coca al carbón	6,00€
Croqueta de tomate y albahaca (8 unidades)	8,50€
Tartar de tomate con guacamole	12,50€
Tomate Rosa con ventresca de atún	15,00€
Tomate Rosa con anchoa del Cantábrico	15,00€
Nuestra pequeña gran capresse	12,50€
Toma Tomate	15,00€

## “ENTRANDO AL TOMATE”

Nuestras croquetas clásicas de jamón acompañadas de mermelada de tomate (8 unidades)	8,50€
Berenjenas en tempura con miel de caña	8,50€
Huevos rotos con paleta ibérica y salmorejo	14,00€
Huevos rotos con gambas, gulas y ali-oli	14,00€
Tortilla de Betanzos	8,50€
Tartar de atún con granada, rúcula y su aliño	15,00€
Tiradito de salmón con naranja y jengibre	14,00€
Mejillones al vapor de cítricos y alga	12,50€
Panzerotti de trufa y boletus con salsa de gorgonzola	12,50€
Salteado de setas huevo de corral y tocino de la dehesa	16,50€

## NUESTRAS



## BRASAS

Hamburguesa 100% vacuno, mozzarella fresca, lechuga, tomate gourmet, y bacon crujiente	12,50€
Hamburguesa 100% vacuno con rulo de cabra, mermelada de tomate y rúcula	12,50€
Tacos de carrillera ibérica guisada, piña macerada con ron y tortilla de chipotle (3 unidades)	10,00€
Costillar asado a baja temperatura con barbacoa casera caramelizada al carbón	15,00€
Rabo estofado con nuestro vino, acompañado de mazorca y boniato	16,00€
Lomo alto de vaca vieja (400gr aprox)	23,00€

## DE LA LONJA

Tronco de atún rojo con trigueros al carbón, cherry confiado y crema violeta de patatas	20',00€
Roca de bacalao, crema de calabaza y brotes tiernos	16,50€
Pulpo a la brasa con patata, ajo y pimentón	22,00€

## LO MÁS DULCE

Coulant de chocolate relleno de maracuyá	6,50€
Tartar de queso al estilo toma tomate	6,00€
Tarta de queso horneada semilíquida	6,00€
Brownie casero con nueces y helado de chocolate blanco	6,00€