

# BLESS

HOTEL MADRID

One great work  
*deserves*  
one great meal

EXECUTIVE MENU

# MENÚ EJECUTIVO

## EXECUTIVE MENU

PRIMEROS · STARTERS

SEGUNDOS · MAIN COURSES

### LUNES · MONDAY

**Ensaladilla con carpaccio de carabinero y emulsión de su coral.**  
Olivier salad with carabinero carpaccio and coral emulsion

**Sopa de cebolla francesa.**  
Classic french onion soup

**Canelón de rabo de toro con bechamel cremosa de boletus.**  
Oxtail cannelloni with creamy porcini béchamel

**Tradicional bacalao con tomate.**  
Traditional cod with tomato sauce

### MARTES · TUESDAY

**Ensalada de la huerta con verduras asadas**  
Garden salad with roasted vegetables

**Terrina de foie con gelatina de Oporto**  
Foie gras terrine with Port wine jelly

**Rape a la parrilla, velouté de percebe y ensalada de espárragos**  
Grilled monkfish with barnacle velouté and asparagus salad

**Hojaldre de pollo picantón y bimi al carbón**  
Spiced poussin puff pastry tart with tenderstem broccoli

### MIÉRCOLES · WEDNESDAY

**Menestra de verduras con crema fina de guisantes**  
Vegetable stew with a delicate pea cream

**Salmón marinado al vodka con ensalada de col**  
Vodka-marinated salmon with cabbage salad

**Atún al sarmiento, jugo de tomatillo y habitas salteadas.**  
Vine-smoked tuna with tomatillo jus and sautéed baby broad beans

**Solomillo de ternera en salsa Perigourdine.**  
Beef fillet with Perigourdine sauce

### JUEVES · THURSDAY

**Puerro al carbón con crema de almendra y huevas de arenque**  
Charcoal-grilled leeks with almond cream and herring roe

**Rabas de calamar con almendras fritas y chiles**  
Crispy squid rings with fried almonds and chiles

**Arroz cremoso de setas de temporada**  
Creamy seasonal wild mushroom risotto

**Lomo bajo al carbón**  
Chargrilled sirloin

### VIERNES · FRIDAY

**Alcachofa parrilla, ajoblanco y tocineta ibérica**  
Grilled artichoke, garlic and almond cold soup and iberian bacon

**Ensalada César de pollo de corral**  
Free-range chicken Caesar salad

**Ravioli al tartufo negro**  
Ravioli with black truffle

**Canelón de rabo de toro con bechamel cremosa de boletus.**  
Oxtail cannelloni with creamy porcini béchamel

\*Postre a elección por parte del consumidor de los presentes en la carta.

The consumer may choose their dessert from the options available on the menu.