

KARANDAY

RESTAURANTE

CARTA

Calle Luchana nº4
28010, Madrid
91 448 64 23
info@karanday.es
reservas@karanday.es

Síguenos en:



MENÚ DEGUSTACIÓN 8 pases

CURADO DE WAGYU

con tostas de pan cristal

TIRADITO DE BACALAO DE ANZUELO "EL BARQUERO"

al ají amarillo ahumado

TARTAR DE GAMBÓN

con hoja de shiso y perlas de balsámico

CHIPIRONES ENCEBOLLADOS

con un toque de Jerez y tierra negra

STEAK TARTAR DE VACA MADURADA

con mantequilla de demíglacé y tostas de pan croissant

LAGARTO IBÉRICO

con cremoso de castañas y reducción de vermut rojo

TARTA CASERA DE QUESO

con crumble y salsa de arándanos

CREMOSO DE LIMÓN

con chantilly, cacao y crumble de tomillo

45 € por persona

CON MARIDAJE

60 € por persona

* Carta de alérgenos a disposición del cliente.

* Existe la posibilidad de adaptar el menú degustación a personas con alergias o intolerancias alimentarias.

*Consulte disponibilidad en caso de no tener reserva para menú degustación.

PARA PICAR

PAPAS ARRUGÁS CON MOJO PICÓN al estilo canario		9
GAMBONES A LA GABARDINA 4 ud con mayo sweet chili		12
CROQUETAS CASERAS 6 ud de jamón ibérico de bellota de chorizo ibérico de bellota		14
HUEVOS ROTOS con jamón ibérico con foie y trufa		14 16
RABAS DEL CANTÁBRICO con salsa hoisín y mayonesa de jengibre y lima	1/2 9	16
TORREZNOS DE SORIA los originales, sin nada más	1/2 9	16
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00" 8 ud con tomate rallado y pan cristal	1/2 10	19
JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA con tomate rallado y pan cristal	1/2 12	23
CURADO DE WAGYU con tostas de pan cristal		26

DE LA HUERTA

ALCACHOFAS CONFITADAS 2 ud en aceite de oliva Virgen Extra		8
ENSALADA DE TOMATE DE LA HUERTA con cebolla dulce y píparras		12
PIMIENTOS DEL PIQUILLO AL PIL PIL con ventresca de atún		13
ENSALADILLA RUSA "A NUESTRA MANERA" con pimiento morrón, ventresca y píparras	1/2 9	14
BURRATA SOBRE PESTO DE TOMATE SECO con rúcula y tostas de focaccia		14

DE LA MAR



TARTAR DE GAMBÓN 4 ud	16
con hojas de shiso y perlas de balsámico	
TIRADITO DE BACALAO DE ANZUELO "EL BARQUERO"	18
al ají amarillo ahumado	
CHIPIRONES ENCEBOLLADOS	19
con un toque de Jerez y tierra negra	
PULPO BRASEADO CON PATATAS BABY A LA SAL	21
y mayonesa de pimentón de La Vera	
ARROZ CALDOSO CON CARABINEROS	22
elaborado con arroz "Molino Roca"	
BACALAO DE ANZUELO "EL BARQUERO"	24
con coral de tinta y chutney de tomate y cilantro	
CARNES	
MINI CACHOPO ASTURIANO	19
con pimientos de Padrón, patatas fritas y salsa de queso azul	
LAGARTO IBÉRICO	22
con cremoso de castañas y reducción de vermut rojo	
STEAK TARTAR DE VACA MADURADA	23
con mantequilla de demíglacé y tostas de pan croissant	
SOLOMILLO DE VACA MADURADA	24
a la parrilla, con pimientos de Padrón y patatas fritas	
con foie y compota de manzana verde	26
CHULETÓN DE VACA MADURADA ± 1kg	según peso 54 €/kg
con pimientos de Padrón y patatas fritas	
 Servicio de pan por persona	 1,5

POSTRES



TARTA CREMOSA DE QUESO <i>con crumble y salsa de arándanos</i>	6,5
COULANT DE CHOCOLATE CASERO <i>con helado y tierra de chocolate</i>	6,5
CREMOSO DE LIMÓN <i>con chantilly, cacao y crumble de tomillo</i>	6,5
TATEN DE MANZANA <i>con helado de canela</i>	6,5
HELADOS ARTESANALES por bola	3
<i>canela</i>	
<i>chocolate belga</i>	
<i>chocolate blanco</i>	
<i>vainilla</i>	
SORBETE DE LIMA O MOJITO <i>con o sin alcohol</i>	5,5
VINO DULCE	 
Dulce Enero Ice Wine (DO Manchuela)	3,8 30
Bassus Dulce pinot noir (DO Utiel-Montilla)	40

* Carta de alérgenos a disposición del cliente.

VINOS BLANCOS

			
	DO RIAS BAIXAS		
CRÍA CUERVOS Albariño 2023		3,8	22
albariño sobre lías			
ENVIDIA COCHINA 2022			39
albariño sobre lías			
	DO RIBEIRO		
7 CUPOS Blanco 2022		3,8	22
treixadura			
JAVIER VASALLO 2019			33
treixadura, loureira, albariño y godello con madera			
	DO MONTERREI		
ALMA DE BLANCO 2023		3,8	21
godello sobre lías			
	DO VALDEORRAS		
A CORDA 2023			26
godello			
	MINHO (Portugal)		
QUINTA EDMUN DO VAL Gran Reserva 2010			41
albariño sobre lías			
	DO TIERRA DE LEÓN		
NIDIA 2021			25
verdejo sobre lías			
	DO RUEDA		
CRÍA CUERVOS Verdejo 2022		3,8	21
verdejo sobre lías			
	DO RIOJA		
REMÍREZ DE GANUZA Blanco Reserva 2020			39
viura, malvasía y garnacha blanca sobre lías			
	DO VINOS DE MADRID		
PUERTA BONITA Semidulce 2023		3,8	21
malvar			
	VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA		
QUINTA DE AVES Chardonnay 2023			23
chardonnay sobre lías			
	DO SIERRAS DE MÁLAGA		
LA ENCINA DEL INGLÉS Blanco 2023			23
moscatel morisco, pedro ximénez y doradilla			
	DOP ISLAS CANARIAS		
PAISAJE DE LAS ISLAS 2022			31
malvasía aromática y marmajuelo			
	VINOS DE PAGO		
FINCA RÍO NEGRO Gewürztraminer 2022			27
gewürztraminer sobre lías			

VINOS TINTOS

	 
	DO RIBEIRA SACRA
CORÇA Brancellao 2020	30
brancellao	
	DO BIERZO
UNCULÍN Tinto 2021	24
mencia	
	DO TORO
CORRAL DE CAMPANAS 2020	3,8 23
tinta de toro	
	DO RIBERA DEL DUERO
MARTÍN BERDUÑO Barrica 2022	3,8 22
tempranillo	
NOBBIS 2022	26
tempranillo	
MARTÍN BERDUÑO Reserva 2016	31
tempranillo	
TOMÁS POSTIGO 3er Año 2021	48
tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y malbec	
	DO CEBREROS
GARNACHA DE ARRAYÁN 2016	34
garnacha	
	DOCA RIOJA
VIÑA EIZAGA Crianza 2020	3,8 22
tempranillo	
SENDEROS DE UKAN 2020	33
tempranillo	
LA CABRA Reserva de Autor 2018	27
tempranillo	
200 MONGES Reserva 2013	54
tempranillo, graciano y garnacha	
	DO CAMPO DE BORJA
ALTO MONCAYO Veratón 2020	37
garnacha	
	DO SOMONTANO
BESPÉN Crianza 2020	24
cabernet sauvignon	
	DOCA PRIORAT
NONA 2021	27
garnacha negra, syrah, merlot y cariñena	
	DO VINOS DE MADRID
ABANTOS 2016	30
tempranillo	

		
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA		
FINCA MUÑOZ Colección de la Familia 2021		21
tempranillo, merlot, cabernet sauvignon y petit verdot		
DO UTIEL - REQUENA		
CASA DE LA SEDA 2021		31
bobal		
DO RIBERA DEL GUADIANA		
PALACIO QUEMADO Reserva 2016		27
tempranillo y cabernet sauvignon		
VINOS DE ARGENTINA		
ALTOS LAS HORMIGAS Malbec Clásico 2020		26
malbec		

VINOS DULCES, ROSADOS Y ESPUMOSOS

DO MANCHUELA		
DULCE ENERO Ice Wine 2022	3,8	30
petit manseng y garnacha blanca		
DO UTIEL-REQUENA		
BASSUS Dulce 2023		40
pínot noir		
DO LEÓN		
CLARET Rosado 2023	3,8	22
prieto pícudo y albarín		
DO CAVA		
TANTUM ERGO Blanco Brut Nature 2021		39
pínot noir y chardonnay		

CÓCTELES

BITTERMUT	8
vermut, bitter y golpe de triple seco	
BLOODY MARY	10
vodka, zumo de tomate, lima, tabasco y salsa inglesa	
DARK 'N' STORMY	10
ron, ginger beer y lima	
ESPRESSO MARTINI	10
vodka, licor de café, creme de cacao y café espresso	
MARGARITA	10
tequila, triple seco y lima	
MOJITO	10
ron, hierbabuena, azúcar moreno, lima y soda	
MOSCOW MULE / LONDON MULE	10
vodka / ginebra, ginger beer y lima	
NEGRONI	10
ginebra, Campari y vermut rojo	
SOUR	10
pisco / whisky / Amaretto, lima, clara de huevo y golpe de angostura	
SPRITZ	9
Aperol / Campari, prosecco y soda	
 SAN FRANCISCO	6
zumos de naranja, piña y melocotón, lima y granadina	
 BLOODY MARY sin alcohol	5
zumo de tomate, lima y salsa inglesa	
 MOJITO sin alcohol	6
soda, hierbabuena, azúcar moreno y lima	

* El establecimiento se reserva el derecho a suprimir la carta de cócteles durante los servicios de comidas y cenas.

CERVEZAS

	DE GRIFO	
Mahou clásica		3,9
	TERCIOS	
Mahou 5 estrellas		3,9
Mahou 0,0 tostada		4,2
Mahou sin gluten		4,2
Mahou maestra		4,6
Águila sin filtrar		4,6
Alhambra Reserva 1925		4,6
Founders All Day IPA		5,2

APERITIVOS Y REFRESCOS

Vermut		4,2
Martini		5
Campari		5
Tinto de verano		3,5
Refrescos		3
Zumos melocotón, naranja, piña o tomate		3
Agua Solan de Cabras 1/2 lt con o sin gas		3
Agua Solan de Cabras 1 lt		5

CAFÉS E INFUSIONES

Café / Colacao		2
Café bombón / capuccino		2,5
Café con Baileys		3,8
Infusiones		2

DESTILADOS

	GINEBRAS	combinados
Beefeater		9
Larios 12		9
Puerto de Indias		9
Seagram's		9
Tanqueray		9
Nordés		11
Martín Miller's		11
Hendrick's		13

RONES	combinados	
Bacardí Carta Blanca	9	
Barceló	9	
Brugal añejo	9	
Santa Teresa	9	
Havana 7	11	
Matusalem 7 años	11	
Diplomático Reserva exclusiva	12	
Zacapa 23 años	13	

VODKAS		
Absolut	9	
Smirnoff	9	
Belvedere	12	

WHISKYS & BOURBONS		
J&B	9	
Ballantine's	9	
White Label	9	
Red Label	9	
Jack Daniel's	9	
Maker's Mark	9	
Black Label	11	
Glenfiddich 12 años	12	
Macallan 12 años double cask	14	
Lagavulín 16	16	

TEQUILAS	chupito	copa
José Cuervo blanco	3	6
José Cuervo reposado	3	6

OTROS LICORES		
Anís dulce		3,5
Baileys		5
Brandy Soberano		5
Crema de orujo	3	5
Limoncello	3	5
Orujo blanco / de hierbas	3	5
Patxarán	3	5
Jägermeister	4	

KARANDAY

RESTAURANTE

MENU

Calle Luchana nº4
28010, Madrid
91 448 64 23
info@karanday.es
reservas@karanday.es

Follow us:



TASTING MENU 8 courses

CURED WAGYU BEEF SLICES

with crunchy bread

WILD COD FISH

marinated with smoked aji amarillo sauce

PRAWNS TARTARE

with shiso leaves and balsamic pearls

BABY SQUIDS

with Jerez wine reduction, braised onion and black soil

DRY AGED STEAK TARTARE

with demiglacé butter and croissant bread

GRILLED IBERIAN PORK

with creamy chestnut and red vermouth reduction

CREAMY CHEESECAKE

with crumble and blueberry sauce

LEMON CREAM

with chantilly, cocoa and thyme crumble

45 € per person

WITH WINE PAIRING

60 € per person

APPETIZERS

BABY POTATOES WITH MOJO PICÓN SAUCE <i>canarian style</i>		9
TEMPURA PRAWNS 4 pcs <i>with sweet chili mayo</i>		12
HOMEMADE CROQUETTES 6 pcs <i>with iberian ham</i> <i>with iberian chorizo</i>		14
BROKEN EGGS <i>with iberian ham</i>		14
<i>with foie gras and black truffle cream sauce</i>		16
CANTABRIAN FRIED SQUIDS <i>with hoisin sauce and ginger-lime mayo</i>	1/2 9	16
TORREZNOS FROM SORIA <i>crusty pork belly strips</i>	1/2 9	16
CANTABRIAN ANCHOVIES "00" 8 pcs <i>with tomato pulp and crunchy bread</i>	1/2 10	19
100% IBERIAN HAM <i>with tomato pulp and crunchy bread</i>	1/2 12	23
CURED WAGYU BEEF SLICES <i>with crunchy bread</i>		26

FROM THE GARDEN

CONFIT ARTICHOKEs 2 pcs <i>in extra virgen olive oil</i>		8
SEASON TOMATO SALAD <i>with sweet onion and piparra peppers</i>		12
PIQUILLO PEPPERS PIL PIL STYLE <i>with tuna belly</i>		13
RUSSIAN SALAD <i>with roasted red pepper, tuna belly and piparras peppers</i>	1/2 9	14
BURRATA ON SUN-DRIED TOMATO PESTO <i>with arugula and focaccia bread</i>		14

* Allergen menu available customers.

FROM THE SEA

PRAWN TARTARE 4 pcs with shiso leaves and balsamic pearls	16
WILD COD FISH marinated with smoked aji amarillo sauce	18
BABY SQUIDS with Jerez wine reduction, braised onion and black soil	19
GRILLED OCTOPUS WITH BABY POTATOES and "Pimentón de La Vera" mayo	21
BROTHY RICE WITH RED PRAWNS made with "Molino Roca" rice	22
WILD COD FISH with crispy squid ink and tomato-cilantro chutney	24
MEATS	
ASTURIAN CACHOPO Breadcrumbs beef meet with ham, cheese and french fries	19
GRILLED IBERIAN PORK with creamy chestnut and red vermouth reduction	22
DRY AGED STEAK TARTARE with demiglacé butter and croissant bread	23
GRILLED BEEF TENDERLOIN with Padrón green peppers and french fries	24
GRILLED BEEF TENDERLOIN with foie gras and green apple compote	26
DRY AGED 30 DAYS BEEF STEAK ± 1kg with Padrón green peppers and french fries	54 €/kg
Bread (per person)	1,5



DESSERTS

CREAMY CHEESECAKE with crumble and blueberry sauce	6,5	
HOMEMADE CHOCOLATE COULANT with ice cream and chocolate soil	6,5	
LEMON CREAM with chantilly, cocoa an thyme crumble	6,5	
APPLE TATEN with cinnamon ice cream	6,5	
ARTISAN ICE CREAMS per scoop	3	
cinnamon		
chocolate		
white chocolate		
vanilla		
LIME OR MOJITO SORBET with or without alcohol	5,5	
SWEET WINE		
Dulce Enero Ice Wine (DO Manchuela)	 3,8	 30
Bassus Dulce pinot noir (DO Utiel-Montilla)		40

* Allegen menu available customers.

		🍷	🍷
WHITE WINES			
DO RIAS BAIXAS			
CRÍA CUERVOS Albariño	2023	3,8	22
albariño sobre lías			
ENVIDIA COCHINA	2022		39
albariño sobre lías			
DO RIBEIRO			
7 CUPOS Blanco	2022	3,8	22
treixadura			
JAVIER VASALLO	2019		33
treixadura, loureira, albariño y godello con madera			
DO MONTERREI			
ALMA DE BLANCO	2023	3,8	21
godello sobre lías			
DO VALDEORRAS			
A CORDA	2023		26
godello			
MINHO (Portugal)			
QUINTA EDMUN DO VAL Gran Reserva	2010		41
albariño sobre lías			
DO TIERRA DE LEÓN			
NIDIA	2021		25
verdejo sobre lías			
DO RUEDA			
CRÍA CUERVOS verdejo	2022	3,8	21
verdejo sobre lías			
DO RIOJA			
REMÍREZ DE GANUZA Blanco Reserva	2020		39
viura, malvasía y garnacha blanca sobre lías			
DO VINOS DE MADRID			
PUERTA BONITA Semidulce	2023	3,8	21
malvar			
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA			
QUINTA DE AVES Chardonnay	2023		23
chardonnay sobre lías			
DO SIERRAS DE MÁLAGA			
LA ENCINA DEL INGLÉS Blanco	2023		23
moscatel morisco, pedro ximénez y doradilla			
DOP ISLAS CANARIAS			
PAISAJE DE LAS ISLAS	2022		31
malvasía aromática y marmajuelo			
VINOS DE PAGO			
FINCA RÍO NEGRO Gewürztraminer	2022		27
gewürztraminer sobre lías			

RED WINES

	 
	DO RIBEIRA SACRA
CORÇA Brancellao 2020	30
brancellao	
	DO BIERZO
UNCULÍN Tinto 2021	24
mencia	
	DO TORO
CORRAL DE CAMPANAS 2020	3,8 23
tinta de toro	
	DO RIBERA DEL DUERO
MARTÍN BERDUÑO Barrica 2022	3,8 22
tempranillo	
NOBBIS 2022	26
tempranillo	
MARTÍN BERDUÑO Reserva 2016	31
tempranillo	
TOMÁS POSTIGO 3er Año 2021	48
tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y malbec	
	DO CEBREROS
GARNACHA DE ARRAYÁN 2016	34
garnacha	
	DOCA RIOJA
VIÑA EIZAGA Crianza 2020	3,8 22
tempranillo	
SENDEROS DE UKAN 2020	33
tempranillo	
LA CABRA Reserva de Autor 2018	27
tempranillo	
200 MONGES Reserva 2013	54
tempranillo, graciano y garnacha	
	DO CAMPO DE BORJA
ALTO MONCAYO Veratón 2020	37
garnacha	
	DO SOMONTANO
BESPÉN Crianza 2020	24
cabernet sauvignon	
	DOCA PRIORAT
NONA 2021	27
garnacha negra, syrah, merlot y cariñena	
	DO VINOS DE MADRID
ABANTOS 2016	30
tempranillo	

		
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA		
FINCA MUÑOZ Colección de la Familia 2021		21
tempranillo, merlot, cabernet sauvignon y petit verdot		
DO UTIEL - REQUENA		
CASA DE LA SEDA 2021		31
bobal		
DO RIBERA DEL GUADIANA		
PALACIO QUEMADO Reserva 2016		27
tempranillo y cabernet sauvignon		
VINOS DE ARGENTINA		
ALTOS LAS HORMIGAS Malbec Clásico 2020		26
malbec		

SWEET, ROSÉ AND SPARKLING WINES

DO MANCHUELA		
DULCE ENERO Ice Wine 2022	3,8	30
petit manseng y garnacha blanca		
DO UTIEL-REQUENA		
BASSUS Dulce 2023		40
pinot noir		
DO LEÓN		
CLARET Rosado 2023	3,8	22
prieto picudo y albarín		
DO CAVA		
TANTUM ERGO Blanco Brut Nature 2021		39
pinot noir y chardonnay		

COCKTAILS

BITTERMUT	8
vermut, bitter y golpe de triple seco	
BLOODY MARY	10
vodka, zumo de tomate, lima, tabasco y salsa inglesa	
DARK 'N' STORMY	10
ron, ginger beer y lima	
ESPRESSO MARTINI	10
vodka, licor de café, creme de cacao y café espresso	
MARGARITA	10
tequila, triple seco y lima	
MOJITO	10
ron, hierbabuena, azúcar moreno, lima y soda	
MOSCOW MULE / LONDON MULE	10
vodka / ginebra, ginger beer y lima	
NEGRONI	10
ginebra, campari y vermut rojo	
SOUR	10
pisco / whisky / Amaretto, lima, clara de huevo y golpe de angostura	
SPRITZ	9
Aperol / Campari, prosecco y soda	
 SAN FRANCISCO	6
zumos de naranja, piña y melocotón, lima y granadina	
 BLOODY MARY sin alcohol	5
zumo de tomate, lima y salsa inglesa	
 MOJITO sin alcohol	6
soda, hierbabuena, azúcar moreno y lima	

* El establecimiento se reserva el derecho a suprimir la carta de cócteles durante los servicios de comidas y cenas.

BEERS

DRAFT

Mahou clásica 3,9

BOTTLES

Mahou 5 estrellas 3,9

Mahou 0,0 tostada 4,2

Mahou sin gluten 4,2

Mahou maestra 4,6

Águila sin filtrar 4,6

Alhambra Reserva 1925 4,6

Founders All Day IPA 5,2

APERITIF AND SOFT DRINKS

Vermut 4

Martini 5

Campari 5

Tinto de verano 3,5

Soft drinks 3

Juices peach, pineapple, orange and tomato 3

Water Solan de Cabras 1/2 lt still or sparkling 3

Water Solan de Cabras 1 lt 5

COFFE AND INFUSIONS

Coffe / Colacao 2

Capuccino 2,5

Coffe with Baileys 3,8

Infusions 2

SPIRITS

GIN

combinados

Beefeater 9

Larios 12 9

Puerto de Indias 9

Seagram's 9

Tanqueray 9

Nordés 11

Martín Miller's 11

Hendrick's 13

RUM	combinados	
Bacardí Carta Blanca	9	
Barceló	9	
Brugal añejo	9	
Santa Teresa	9	
Havana 7	11	
Matusalem 7 años	11	
Diplomático Reserva exclusiva	12	
Zacapa 23 años	13	

VODKAS

Absolut	9	
Smirnoff	9	
Belvedere	12	

WHISKYS & BOURBONS

J&B	9	
Ballantine's	9	
White Label	9	
Red Label	9	
Jack Daniel's	9	
Maker's Mark	9	
Black Label	11	
Glenfiddich 12 años	12	
Macallan 12 años double cask	14	
Lagavulín 16	16	

TEQUILAS

	chupito	copa
José Cuervo blanco	3	6
José Cuervo reposado	3	6

OTHERS LIQUORS

Anís dulce		3,5
Baileys		5
Brandy Soberano		5
Crema de orujo	3	5
Limoncello	3	5
Orujo blanco / de hierbas	3	5
Patxarán	3	5
Jägermeister	4	