



KARANDAY

RESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN

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 tosta de pan cristal

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

con hoja de shiso y perlas cítricas

CEVICHE DE BACALAO DE ANZUELO

al ají amarillo ahumado

VERDINAS DE LEÓN

con carabineros

STEAK TARTAR DE VACA MADURADA

con mantequilla de demiglace y tostas de pan croissant

ABANICO IBÉRICO

con cremoso de castañas y reducción de vermut

CREMA CARAMELIZADA DE COCO

con crumble de almendra

SORBETE DE JEREZ

50 € por persona

CON MARIDAJE

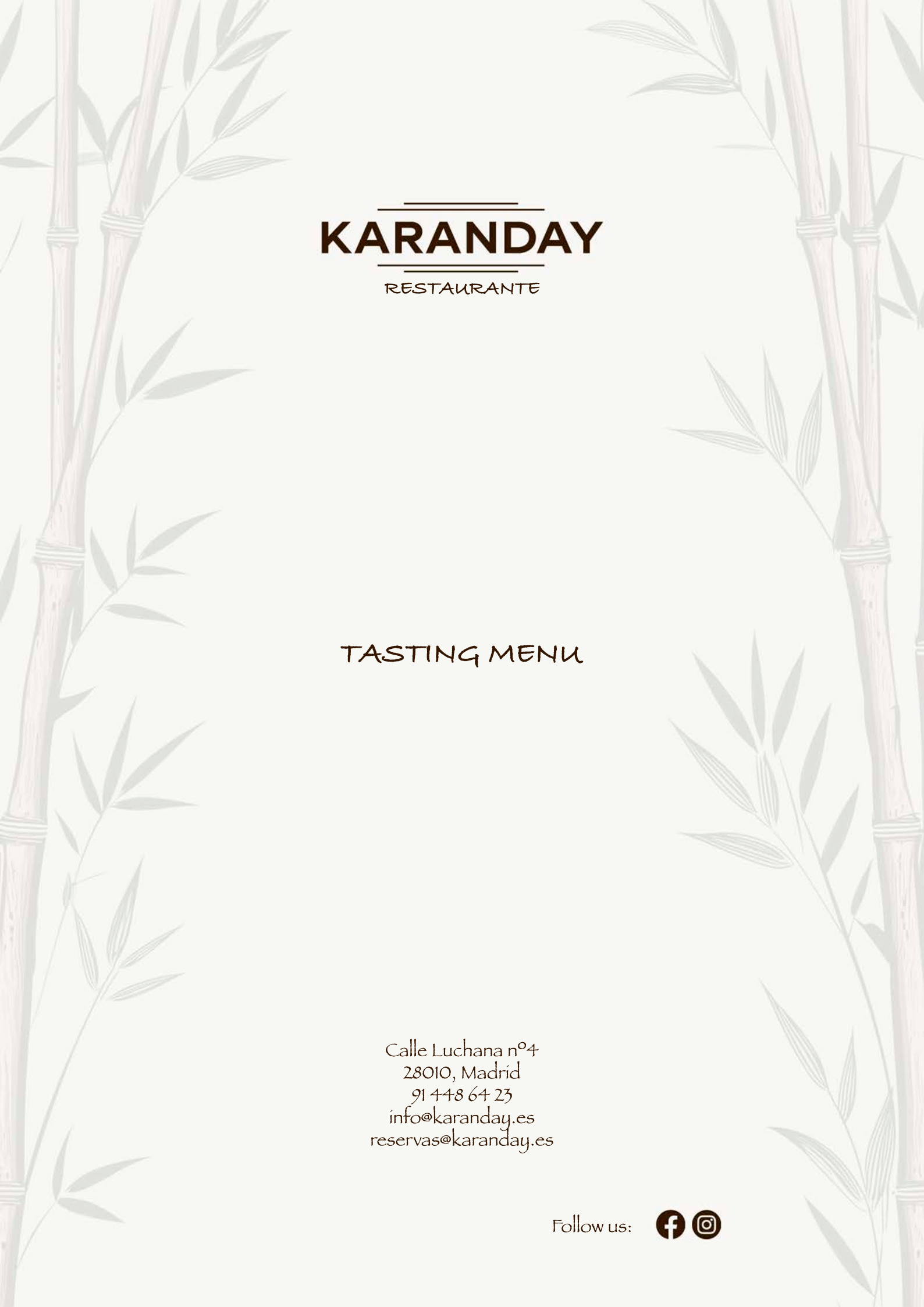
70 € por persona

*Carta de alérgenos a disposición del cliente.

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

*El menú degustación puede estar sujeto a cambios por circunstancias de mercado.

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

A decorative background illustration of bamboo stalks and leaves in a light green and brown color palette, framing the central text.

KARANDAY

RESTAURANTE

TASTING 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

RED ALMADRABA TUNA TARTARE

with shiso leave and citrus pearls

WILD COD FISH CEVICHE

marinated with smoked aji amarillo sauce

VERDINAS BEANS FROM LEÓN

with scarlet prawns

DRY AGED STEAK TARTARE

with demiglacé butter and croissant bread

GRILLED IBERIAN PORK

with chestnut cream and vermouth reduction sauce

CARAMELIZED COCONUT CUSTARD

with almond crumble

JEREZ SORBET

50 € per person

WITH WINE PAIRING

70 € per person

*Allergen information available customers.

*Tasting menu can be adapted for guest with food allergies or intolerances.

*Tasting menu may be subject to changes due to market availability.

*Please check availability if you do not have a reservation for tasting menu.