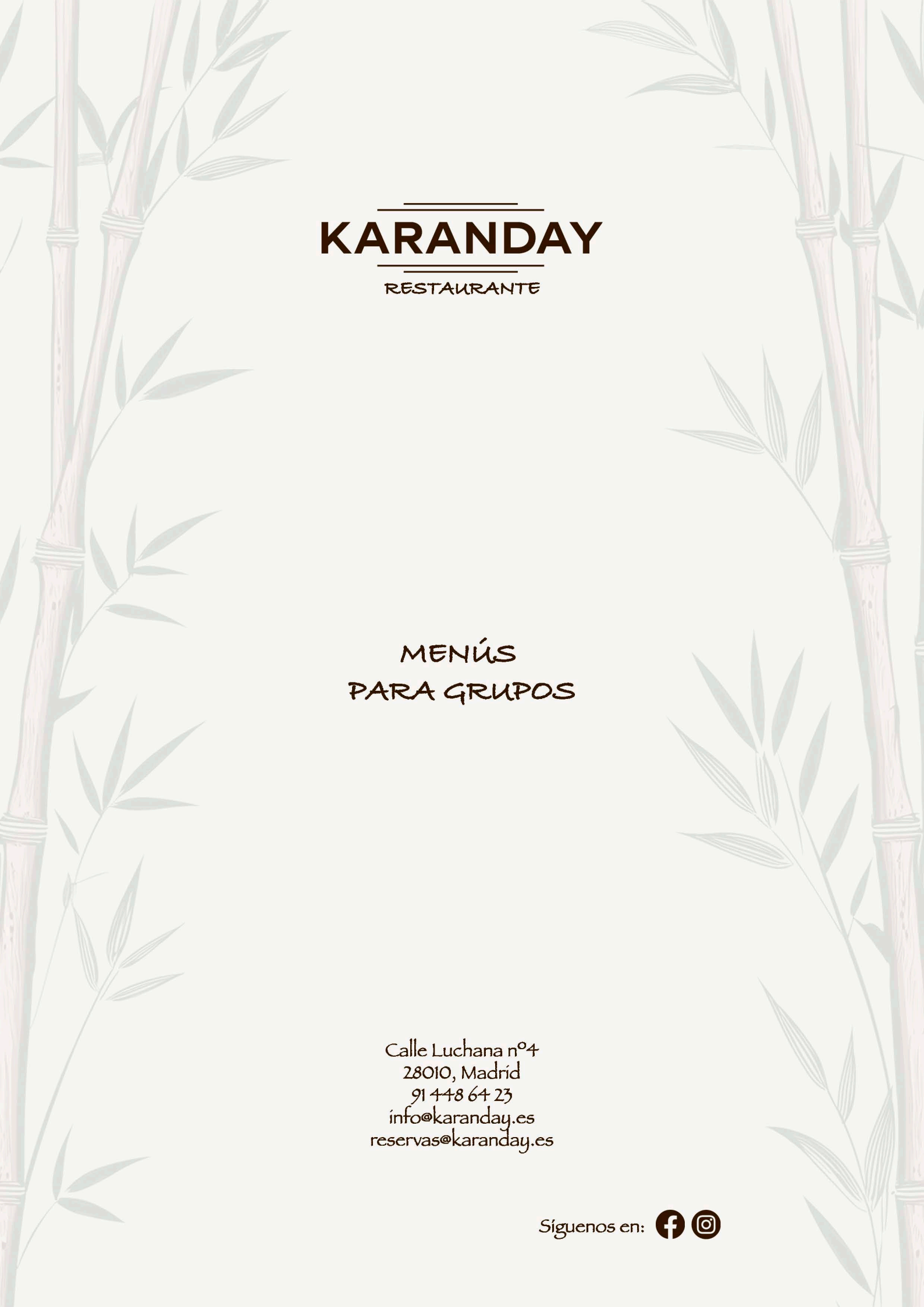


A decorative background illustration of bamboo stalks and leaves in a light green and brown color palette, framing the central text.

KARANDAY

RESTAURANTE

MENÚS PARA GRUPOS

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

Síguenos en:



MENÚ PARA GRUPOS 1

Entrantes para compartir

JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA

con tomate rallado y pan cristal

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA

en aceite de oliva Virgen Extra

CROQUETAS CASERAS

de jamón ibérico de bellota

de boletus confitados

ENSALADILLA RUSA "A NUESTRA MANERA"

con gambitas cristal

Segundo a elegir

CHIPIRONES ENCEBOLLADOS

con un toque de Jerez y tierra negra

ABANICO IBÉRICO

con pimientos de Padrón y patatas fritas

Postre

TARTA CREMOSA DE QUESO

con crumble y salsa de arándanos

45 € por persona

*Carta de alérgenos a disposición del cliente.

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

MENÚ PARA GRUPOS 2

Entrantes para compartir

CURADO DE WAGYU

con tostas de pan cristal

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA

en aceite de oliva Virgen Extra

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

con hoja de shiso y perlas cítricas

ZAMBURIÑA FLAMEADA

con muselina de maracuyá - sésamo y quínoa pop

BURRATA AHUMADA CON TOSTAS DE FOCACCIA

rúcula y pesto de tomate seco

Segundo a elegir

BACALAO DE ANZUELO CONFITADO AL AJOARRIERO

con crujiente de hojaldre

SOLOMILLO DE VACA MADURADA A LA PARRILLA

con pimientos de Padrón y patatas fritas

Postre

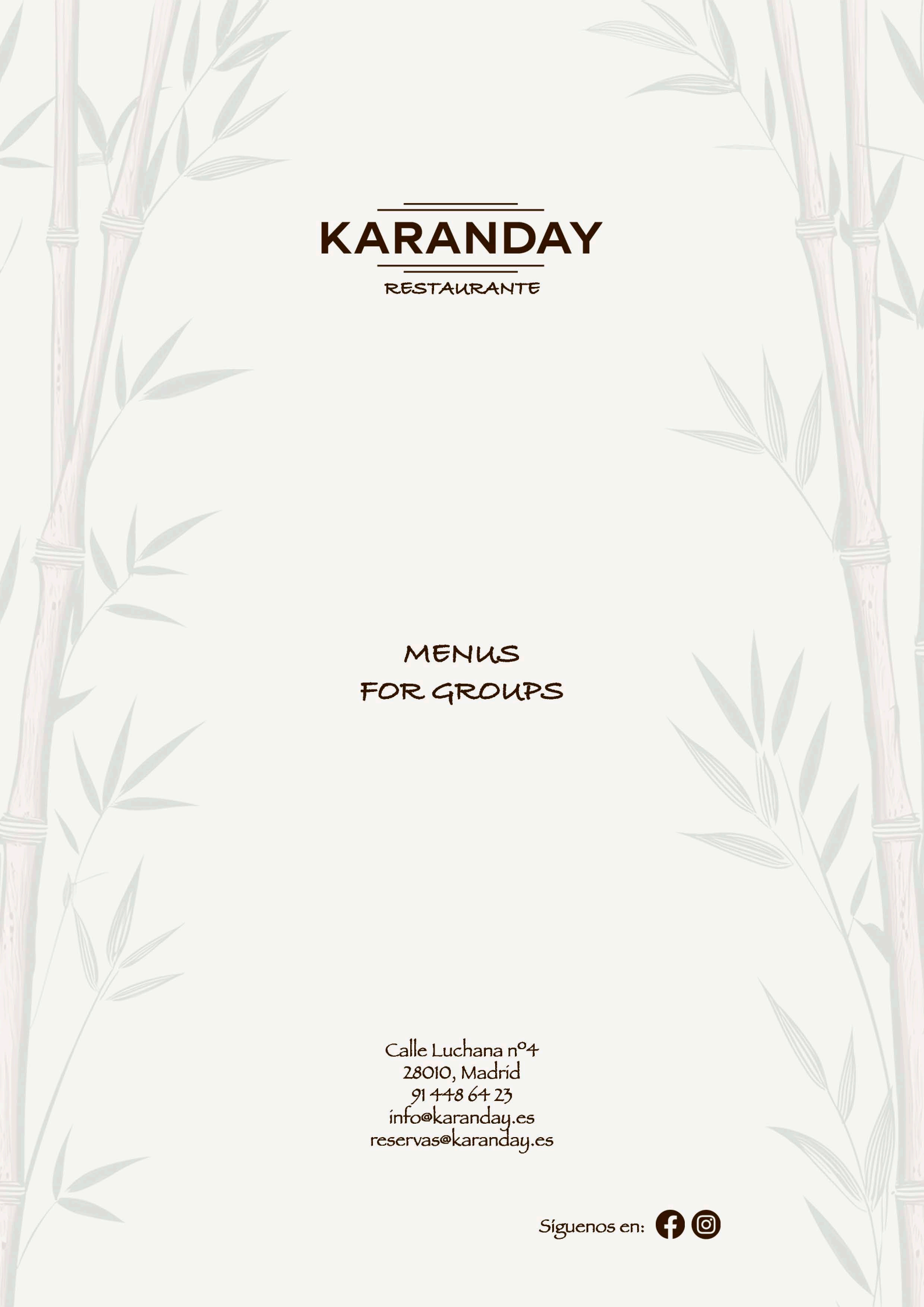
TARTA CREMOSA DE QUESO

con crumble y salsa de arándanos

55 € por persona

*Carta de alérgenos a disposición del cliente.

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

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

KARANDAY

RESTAURANTE

MENUS FOR GROUPS

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

Síguenos en:



MENU 1

Starters to share

100% IBERIAN HAM
with tomato pulp and crunchy bread

CONFIT ARTICHOKEs
on extra virgin olive oil

HOMEMADE CROQUETTES
with iberian ham
with confit boletus mushrooms

RUSSIAN SALAD
with white glass shrimps

Main dish to choose

BABY SQUIDS
with jerez wine reduction, braised onion and black soil

GRILLED IBERIAN PORK
with fried Padrón peppers and french fries

Dessert

CREAMY CHEESECAKE
with crumble and blueberry sauce

45 € per person

MENU 2

Starters to share

CURED WAGYU BEEF SLICES
with crunchy bread

CONFIT ARTICHOKE
on Extra Virgen olive oil

RED ALMADRABA TUNNA TARTARE
with shiso leave and citrus pearls

FLAMED SCALLOP
with passion fruit - sesame emulsion and quinoa pop

SMOKED BURRATA ON SUN-DRIED TOMATO PESTO
with arugula and focaccia bread

Main dish to choose

WILD CONFIT COLD FISH WITH AJOARRIERO
and puff pastry

GRILLED BEEF TENDERLOIN
with fried Padrón peppers and french fries

Dessert

CREAMY CHEESECAKE
with crumble and blueberry sauce

55 € per person