



YARD RESTAURANT

YARD RESTAURANT

MENU

STARTERS

CAPASANTA (*)

16,50. -

Vieira atlántica con pigmentada a col morada, envuelta en lardo de cerdo de Colonnata, sobre cremoso de apio nabo, en el centro fondo de bogavante.

Servida con juliana de patatas moradas y caviar de lumpo.

[1-2-4-5-7-9-14]



LA PARMIGIANA DI TOM

14,50. -

Pastel de berenjena con tomate, albahaca, Grana Padano DOP, nube de burrata, pimienta de pomelo y crema de calabaza marinada.

[1-5-7]

NE CARNE NE PESCE (*)

18. -

Atún marinado con salsa de soja y teriyaki servido en escalope de foie gras, con cuscús de nabo rojo y chutney de cítricos.

[1-4-6-7]



OVETTO DI MONTAGNA

19,50. -

Espuma de champiñones, huevo seleccionado de montaña cocido a 65 grados, crumble de castañas del Piemonte, trufa negra de Lessinia y cacao.

[1-3-7-8]



I TRE HUMMUS

13,50. -

Ruta del humus; judías y romero, garbanzos y pimentón dulce, guisantes y cardamomo, servido con aceite de oliva virgen extra y acompañado de crudités de verduras.



[1]


FIRST COURSES

- RAVIOLO KAISER** 19. -
Pasta de huevo, ragout de ternera blanca, brunoise de verduras de temporada y suave de yema.
Servido con espuma de pera kaiser y reducción de canela cítrica.
[1 - 3 - 7 - 9 - 12]
- CALA ROSSA (*)**  24. -
Risotto con agua de tomate, crudo de camarón rojo de Sicilia, gotas de burrata, y polvo de regaliz.
(Min.2 personas/Tiempo de espera 20 min.)
[2 - 4 - 7 - 9]
- AMATRICIANA HUNGRY** 23,50. -
Nuestra Amatriciana con paccheri de Gragnano IGP, guanciale de Sauris, cebolla asada, tomate fresco y pecorino romano DOP.
Se sirve en una sartén con focaccia casera para un remojo obligatorio.
[1 - 3 - 7 - 9]
- LINGUINA ALL'ASTICE (*)** 26. -
Linguina de Gragnano IGP, de tomate pachino, con langosta americana y esponjas de tomate y albahaca.
[1 - 2 - 9]
- RISOTTO ALL'AMARONE**   21,50. -
Un gran clásico de la cocina típica de Verona, nuestro famoso risotto de uva de Amarone della Valpolicella y queso tradicional.
(Min.2 personas/Tiempo de espera 20 min.)
[7 - 9 - 12]

VEGETABLE MAIN COURSES

Fragmentos de naturaleza y armonías vegetales de temporada.


MURANO NELL'ORTO   17. -
Aterciopelado de patatas en cuatro tipos y elaboraciones,
con suave contraste de espirulina y calabacín.
[7]

JARDIN D'HIVER  19,50. -
Festejo de verduras de temporada en varias consistencias
y aire de col morado. Servido con extracto de fondo vegetal fragante
al jengibre y citronela, enriquecido con esencia herbácea.
[1 - 6 - 7]

MEAT MAIN COURSES

Todas nuestras carnes provienen de pastos italianos controlados de primera calidad

COTECHINO ALLA WELLINGTON 24. -
Cotechino en corteza de hojaldre, con juego de salsas de colores y
reducción al Vermouth, acompañado de puré de patatas a la francesa.
[1 - 3 - 6 - 7 - 10]

TOMAHAWK  6,5 all'etto. -
Nuestro corte de 1,6 kg de Lessinia.
(recomendado para dos personas)
Disponible también en versión Gold 24 kt con verdadera hoja de oro tot. 290. -

LA GUANCETTA DELLE FESTE  22,50. -
Mejilla de cerdo ibérico cocido a baja temperatura
en infusión de manzana y canela. Servido con crema de alcachofa.
[7 - 9 - 12]

DUMBO 46. -
Auténtica chuleta de ternera milanesa con hueso, cocida en mantequilla
clarificado. Se sirve con patatas asadas, tomates cherry y rúcula.
[1 - 3 - 7]

FILETTO 28,50. -
Solomillo de alta calidad.
Disponible también en versión Gold 24 kt con verdadera hoja de oro tot. 60. -

Es mejor con

SAUCE AND CREAMS

- Trufa negra de Lessinia 9. -
- Salsa all'Amarone [9] 8. -
- Scaloppa de foie gras 12. -

KAIZEN (改善)

Hemos reinterpretado nuestro sushi.

- IL SUSHI DEL MOMENTO (*)** 🍣 23,50. -
4 piezas. de Uramaki a la salicornia envuelto en filete de lubina con ostra fine de claire, carambola, caviar de lompo. Servido con mayonesa a la manzana y cítricos.
[4 - 6 - 11 - 14]
- SUSHI VEG** ♪ 16,50. -
8pcs. de Uramaki veganos con castañas tostadas a la pimienta de sichuan, aguacate, brotes de guisantes, calabaza agridulce y velo de naranja. Servido con pincelada de salsa teriyaki.
[1 - 5 - 6 - 8 - 11 - 12]
- BLUE KRAB & LOBSTER SUSHI (*)** 🍣 27,50. -
4pcs. de Uramaki con langosta americana, cangrejo azul, mayonesa y endibias marinadas. Servido con caviar falso a base de cítricos.
[2 - 4 - 5 - 6 - 10 - 11]
- NIGIRI SELEZIONE (*)** 27. -
4pcs de Nigiri gourmet contemporáneo reinterpretado por nuestro chef de sushi.
[1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 10 - 11 - 14]

FISH MAIN COURSES

- LE GRAN CRUDITÉ (*)**  49. -
Gran selección de crudezas marinas con:
Ostra fine de claire, camarón rojo de Sicilia, cigala, Trufa de mar,
mazzancolla azul oceánica de Nueva Caledonia,
Doble tartar de atún crudo y salmón.
[1 - 2 - 4 - 6 - 8 - 11 - 14]
- ROSSO ASTICE (*)** 32,50. -
Cola de langosta "laqueada" en agua de nabo rojo, quenelle de suave
al apio nabo, salsa holandesa, caviar de lumpo y endibia marinada.
[1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12]
- ROMBO PLACIDO (*)** 25. -
Filete de rodaballo de profundidad infundido con manzanilla,
ajo negro, calabacín al jengibre y patatas moradas.
[1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9]
- LOBSTER ROLL (*)** 32,50. -
Tris de pan suave con ensalada de langosta y cangrejo azul,
crema de aguacate y tomate en cubos. Guarnecidos respectivamente
con caviar de lumpo, tobiko colorado y falso caviar de bisque
de langosta y tinta de sepia.
[1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10]

SIDES

- PURÈ AL TARTUFO**   15,50. -
Crema casera de patata a la mantequilla con trufa negra de Lessinia.
[7]
- PURÈ ALLA FRANCESE**   8. -
Crema de patata con mantequilla casera.
[7]
- ROASTED POTATOES**   7,50. -
Patatas con hierbas frescas.
- VEGAN WOK**  7,50 -
Julien de verduras salteadas con salsa de soja y sésamo.
[1 - 5 - 6 - 11]
- FRENCH FRIES HOMEMADE**  8. -
Patatas fritas, servidas con salsas.
También disponible con trufa añadida 7. -
[3 - 5 - 10]
- EDAMAME (*)**  7,50 -
Habas de soja cocidas al vapor y espolvoreadas con sal Maldon.
[1 - 6 - 11]

DESSERTS

Nuestras propuestas de pastelería están totalmente realizadas con ingredientes seleccionados y fruta fresca.

LE JEUX SONT FAITS

Juego de habilidad de dados con ruta de pequeña pastelería y premio final: hojaldre caliente con brownies y almendras tostadas, acompañada de suave crema de invierno.

Por cada persona adicional habrá un recargo de 12.-
[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

40. -

MILLEFOGLIE CRUNCHY

Crujiente de almendras con crema blanca al mascarpone y frutos rojos.

[3 - 7 - 8]

12.50 -

NAPOLI BABÀ

Típico dulce napolitano al ron, servido con sac a poche de crema blanca y frutos rojos.

(recomendado para dos personas)

[1 - 3 - 5 - 7]

28,50. -

IL THE NEL DESERTO

Original bandeja bereber en plata con selección de nuestra pequeña pastelería, servida con té de menta de Marruecos.

(recomendado para dos personas)

Por cada persona adicional habrá un recargo de 4.-
[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

25. -

THE MOST EXPENSIVE COFFEE

El famoso café de zibetto de las palmeras Kopi Luwak servido con selección de pastelería pequeña.

[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

22. -

BEVERAGE

SOFT DRINKS

- Agua natural 0,75/ Agua carbonatada 0,75 cl 5-
- Coca Cola 0,33 cl / Coca Cola Zero 0,33 cl 5-
- Sprite 0,33 cl / Fanta 0,33 cl
- Premium Tonic Water / Lemon 3.50-
- Red Bull 4.-

COFFEE

- Caffè Kopi Luwak (Espresso 100% autentico arabica Kopi Luwak) 15.-
- Espresso / Espresso macchiato 2,20.-
- Descafeinado 2,40.-
- Macchiato 3.-
- Cappuccino 3.-
- Cebada / Ginseng 2,50.-

TEA

- The Nero 5.-
Procedente del distrito de Dimpula (Sri Lanka) con un aroma fresco y delicado.
- The Verde 5.-
Hojas largas de color jade, sabor ligeramente agrio, amarillo y claro.
- Notas de Marrakech 5.-
Tè orgánico con hojas de menta enana de Marruecos.
- Manzanilla BIO 5.-

Gluten Free  Vegetariano  Vegano 

CUBIERTO 4,50.-

() De conformidad con los requisitos legales, el pescado destinado a ser además, se ha mantenido a temperaturas negativas (-20°C durante 24 horas/ -35°C durante 15 horas) y se ha sometido a un tratamiento de congelación.*

() Algunos productos pueden estar congelados en su origen si no se encuentran frescos.*

Lista de sustancias o productos que deben etiquetarse de conformidad con el anexo II del Reglamento (UE)

- 1.- Cereales que contengan gluten, es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut (o sus cepas híbridas) y productos derivados;
- 2.- Crustáceos y productos derivados;
- 3.- Huevos y productos derivados;
- 4.- Pescado y productos derivados;
- 5.- Cacahuets y productos derivados;
- 6.- Soja y productos derivados;
- 7.- Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)
- 8.- frutos de cáscara, es decir, almendras (*Amigdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces comunes (*Juglans regia*), nueces de acagiù (*Anacardium occidentale*), nueces pecanas [*Carcarillinoiesis* (Wangenh) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces de Queensland (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados;
- 9.- Apio y productos derivados;
- 10.- Mostaza y productos derivados;
- 11.- Semillas de sésamo y productos derivados;
- 12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresados como SO₂;
- 13.- Altramuces y productos a base de altramuces,
- 14.- Moluscos y productos a base de moluscos;



#EXPLORE
#TASTE
#CELEBRATE
#SHARE