



by Begoña Fraire

# El origen de la carta de ÉTIMO



## | 0 | Aperitivo | Starter |

### | 1 | Primero | First |

Salteado de Setas de Temporada, Mató Casero y Pesto de Salvia  
Sautéed Seasonal Mushrooms, Homemade Mató and Salvia Pesto

Judías Kenia, Arenque del Báltico y Papada Ibérica  
Kenya Beans, Baltic Herring and Iberian Gill

Alcachofas, Níscalos y Queso Mahón  
Artichokes, Milk caps mushroom and Mahón Cheese

Garbanzos Ecológicos, Almeja Gallega y Caldo de Legumbres  
Organic Chickpeas, Galician Clam and Vegetable Broth

### | 2 | Segundo | Second |

Vieiras Japonesas, Zanahoria, Tobiko y Cañajeral  
Japanese Scallops, Carrot, Tobiko and Cañajeral

Huevo Ecológico, Sopa de Ajo y Trompeta de los Muertos  
Ecological Egg, Garlic Soup and Trumpet of the Dead

Salmonetes Fritos, Ceviche Caliente y Gazpacho de Invierno  
Fried Red Mullet, Hot Ceviche and Winter Gazpacho

King Crab, Bisque de Marisco y Maíz  
King Crab, Seafood Bisque and Corn

Cigalita 000, Americana, Chalotiñas y Caviar de Cítricos | \* |  
Nephrops 000, American, Challots and Citrus Caviar | \* |

| \* | con suplemento de 10€ sobre el precio del menú  
| \* | with supplement of € 10 on the menu price

( ... )

Total > 60€ por persona  
Total > 60 € per person

Precio IVA incluido | Price VAT included |  
Servicio de Agua y Pan Incluido | Water and Bread Service Included |

Todas nuestras carnes son criadas en libertad  
All our meats are raised in freedom

by Begoña Fraire



## | 3 | Después | After |

Chipirón, Acelgas y Kimchy de Fresas  
Cuttlefish, Chard and Strawberries Kimchy

Bonito, Risotto Escabechado y Albahaca  
Tuna, Pickled Risotto and Basil

Bacalao Negro, Brandada y Buñuelo de su Ventresca  
Black Cod, Brandada and Fritter of its Ventresca

Steak Tartar, Bulgur y Yema Curada  
Steak Tartar, Bulgur and Cured Egg Yolk

Vaca Vieja, Ajo Negro y Brócoli  
Vaca Vieja, Black Garlic and Broccoli

## | 4 | Y al final | At the end |

Queso de Cabra y Oveja, Higo, Mango y Macadamia  
Goat and Sheep Cheese, Fig, Mango and Macadamia

Milhoja de Chocolate, Aguacate y Yogurt  
Milk chocolate, avocado and yogurt

Manzana, Arroz con Leche y Maíz  
Apple, Rice with Milk and Corn

Crème Brûlée de Cítricos, Chocolate Blanco, Almendra y Albahaca  
Crème Brûlée of Citrus, White Chocolate, Almond and Basil

Tabla de Quesos con Maridaje | \* |  
Cheese Board with Pairing | \* |

| \* | con suplemento de 10€ sobre el precio del menú  
| \* | with supplement of € 10 on the menu price

## | 5 | Petit Four | Petit Four |