

Ginkgo

GARDEN



Bienvenido a Ginkgo Garden, un espacio con una propuesta sencilla que disfrutarás en una terraza única del centro de Madrid.

Este es nuestro jardín... ¡Desde hoy también es tuyo!

Welcome to Ginkgo Garden, a unique terrace that you will enjoy in the centre of Madrid.

This is our garden... From today onwards, it's yours too!

Nuestra selección

Recommended

Gilda tradicional de aceituna, anchoa y piparra

Traditional Gilda from Basque Country 3,50€

Tartar de vaca rubia gallega **TAPA**

Galician steak tartare 7,00€

Cecina de León con AOVE Picual biodinámico

MEDIA
half

Castillo de Canena y almendras

Dried meat from Leon with Picual olive oil from

Castillo de Canena and almond 9,00€

Hummus de garbanzos con chips de yuca

TAPA

Chickpea hummus with cassava chips 3,50€

Nuestro tapeo

To share

RACIÓN | MEDIA | TAPA
PORTION | HALF | 'TAPA'

Nuestros torreznos "castizos"

Our pork iberian jowl 12,00€ | 7,00€ | 5,00€

Croquetas de puerros y setas

Leek and mushroom croquettes 10,00€ | 6,00€ | 4,00€

Croquetas de jamón ibérico

Iberian ham croquettes 10,00€ | 6,00€ | 4,00€

Gyozas de pollo con salsa de chile dulce

Chicken gyozas with sweet chili sauce 10,00€ | 6,00€ | 4,00€

Gyozas de cerdo ibérico confitado con boletus y chile dulce

Iberian pork handmade gyozas
with sweet chili 15,00€ | 8,00€ | 6,00€

Sashimi de salmón sobre arroz crujiente y mahonesa de kimchi

Salmon sashimi with crunchy rice
and kimchi mayonnaise 15,00€ | 8,00€ | 6,00€

Selección de embutidos Ginkgo

Ginkgo meat and sausages selection 20,00€ | 12,00€

Tempuras del Chef

Chef's tempura

- Gambas Ginkgo Style con salsas ponzu de cítricos y de chiles**
Ginkgo Style shrim with citric ponzu and chilli sauce 16,00 €
- Soldaditos de Pavía con salsa Ginkgo de piquillo**
Buttered cod with piquillo Ginkgo sauce 14,00 €

Verduras y ensaladas

Vegetables & Salad

- Verduras frescas con curry verde y arroz jazmín**
Fresh vegetables with green curry and jasmine rice 15,00 €
- Ensalada del Chef**
Chef's salad 15,00 €
- Ensalada de tomate de temporada con flor de sal y AOVE Picual biodinámico 'Castillo de Canena'**
Tomato salad, salt flower and Picual olive oil 15,00 €
- Ensalada vietnamita con mango, anacardos y langostinos**
Vietnamese salad with mango, cashew nuts and king prawns 17,00 €

Huevos y tortillas

Eggs & Tortilla

- Huevos rotos con patatas y jamón ibérico**
Fried eggs "Madrid style", with potatoes and Iberian ham 12,00 €
- Tortilla vaga de puerros y Gorgonzola** [Compártela
Share it](#)
"Lazy" tortilla with wild leek and Gorgonzola 13,00 €
- Nuestra tortilla tradicional**
Our Traditional Spanish Omelette 12,00 € ^{4 PAX} | 7,00 € ^{2 PAX}

Hamburguesas y sándwiches

Burgers & Sandwiches

- Sándwich Club Ginkgo Garden**
Sandwich Club Ginkgo Garden 18,00 €
- Sándwich mixto de jamón ibérico, queso Arzúa Ulloa y mantequilla trufada**
Iberian ham and Arzúa Ulloa cheese sandwich with truffled butter 18,00 €
- Hamburguesa Ginkgo de 200 g de vacuno con queso Cheddar de la Sierra de Madrid, lechuga fresca y kétchup casero**
200 g Ginkgo beef burger, artisan cheddar cheese from Madrid, fresh lettuce and homemade ketchup 19,00 €

Principales

Main courses

Tataki de solomillo de vaca gallega en costra de sésamo Sirloin beef tataki with sesame	24,00€
Terrina de rabo de toro y foie con chips de verduras Oxtail and foie terrine with vegetable chips	22,00€
Lomo de vaca rubia gallega con pimientos del piquillo asados Galician beef tenderloin steak with roasted 'piquillo' peppers	34,00€
Tartar de vaca rubia gallega Galician beef tartare	23,00€
Chipirones de anzuelo salteados al wok con verduritas Wok-sautéed line-caught baby squid with vegetables	22,00€
Lenguado en tempura con emulsión de albahaca thai Dover sole in tempura with thai basil and lime emulsion	24,50€
Salmón al miso dulce con encurtidos orientales Sweet miso salmon with oriental pickles	22,50€

Acompañamientos

Sides

Patatas fritas French fries	3,00€
Verduras frescas con curry verde y arroz jazmín Fresh vegetables with green curry and jasmine rice	9,00€
Pan artesanal y AOVE Picual Artisan bread with Picual olive oil	3,00€

Postres

Dessert

Tarta de queso Ginkgo Garden Compártela Share it Ginkgo Garden cheesecake	9,00€
Pasión por el chocolate, solo para ti Chocolate passion just for you	5,00€
Hojaldre artesano con toffee de plátano y chantilly de lima Artisan puff pastry with banana toffee and lime chantilly	7,00€
Sorbetes artesanales Mango de Brasil, Limón Mediterráneo, Fresas del País Artisan sorbets Brazil Mango, Mediterranean Lemon, Strawberries of the Country	7,00€
*Disfrútalos también con cava / Enjoy it with cava	
Frutas seleccionadas con yogur cremoso y menta fresca Selected fruits with creamy yoghurt and fresh mint	7,00€

Todos los precios tienen el IVA incluido. VAT included in all prices.

Nuestros platos pueden contener productos **alérgenos** o trazas de los mismos. Si es usted **alérgico** o **intolerante** a algún alimento, por favor consulte al personal. Our dishes may contain allergen products or traces thereof. If you have any intolerance or allergy, please inform any member of our staff.

En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de **alergia**. According to the European Regulation 1169/2011, of December 13, 2014, the list of dishes or products of this restaurant menu that might cause any sort of allergy or intolerance is available on request.

Para prevenir el anisakis nuestro pescado fresco es cocinado a más de 60°C o congelado a -20°C durante 48 horas o más (Real decreto 1420/2006). To prevent anisakis our fresh fish is cooked at more than 60°C or frozen at -20°C for 48 hours or more (Royal decree 1420/2006).