

Malgache

La diversidad cultural de Madagascar hace de su gastronomía una fusión en sí misma: cocina de base africana influenciada por Arabia, China, India, Francia y otras regiones de Europa.

**En Malgache le hemos dado la vuelta y hemos preparado un conjunto de elaboraciones de origen internacional a las que hemos aportado matices de influencia africana.**

# **PROPUESTA**

Te presentamos nuestra selección de **cócteles de autor**, creaciones únicas que solo podrás descubrir en Malgache.

Y si lo tuyo son los clásicos, también contamos con una cuidada selección de **cócteles tradicionales internacionales**. Solo tienes que preguntar a nuestro equipo.

# CÓCTELES

## **VERMUT TANALA** 10

Un vermut sofisticado y aromático, servido con espuma etérea de sidra y rooibos. Un paseo sensorial por la selva malgache, donde las hierbas, la madera y la fruta se encuentran en perfecta armonía.

*Vermut Muntaner, espuma de sidra y rooibos.*

## **MALGACHE MULE** 13

Inspirado en un Gin Mule tropical. Un cóctel fresco y aromático donde la ginebra se mezcla con la suavidad de la piña, la acidez de la lima y la fuerza especiada del ginger beer. La albahaca aporta un toque herbal que convierte cada sorbo en un paseo por jardines salvajes y exuberantes.

*Gin, zumo de lima, puré de piña, zumo de piña, albahaca, ginger beer.*

## **TREMBO TAI** 13

Inspirado en un Mai Tai. Un cóctel refrescante y exótico donde rones especiados se funden con la suavidad del mango, la calidez de la vainilla y la frescura cítrica. Una versión malgache del clásico, creada para disfrutar el ritual tropical con cada sorbo.

*Ron especiado, zumo de lima, zumo de naranja, puré de mango, sirope de vainilla.*

## **TSIKY FUMÉ** 13

Inspirado en un Daiquiri tropical y un Rum Punch. Un cóctel suave y afrutado servido en copa martini, coronado por una burbuja de humo aromático que se rompe con la nariz para liberar un blend exótico. Un ritual líquido que despierta los sentidos y envuelve el momento en un halo de misterio.

*Ron, Saint Germain, Gardeum Floral Punch, cordial de piña, guayaba y fresas.*

## **BAOBAB FIZZ** 13

Inspirado en un Spritz afrutado y un Paloma de sandía. Un cóctel ligero y burbujeante que rinde homenaje al majestuoso baobab, símbolo de resistencia y exotismo.

*Tequila, fino Jerez, agua de sandía, cordial de fresas, toque cítrico, sirope simple gasificado.*

## **SAFIRO ROUGE** 13

Inspirado en un Gin Sour floral y un Clover Club. Un cóctel fresco y seductor donde el gin y el hibisco se combinan con notas cítricas y una espuma etérea de rooibos y sidra. Una joya líquida que resplandece en cada sorbo.

*Gin, vermut blanco, sirope de hibisco, solución cítrica, espuma de rooibos y sidra.*

## **AKONDRO MULE** 13

Inspirado en un Moscow Mule. Un cóctel cálido y vibrante donde el bourbon y el plátano se funden con agua de coco y el picante especiado de una gingerbeer casera. Un viaje tropical que sorprende en cada sorbo y deja un rastro especiado como un sendero secreto bajo la selva.

*Bourbon, sirope de plátano, agua de coco, gingerbeer de cilantro y guindilla.*

## **KÔA FASHIONED** 13

Inspirado en un Old Fashioned con un giro cremoso y dulce. Un cóctel untuoso y sofisticado, donde el scotch infusionado con mantequilla de cacahuete se entrelaza con Kahlúa, vainilla y cacao amargo. Un tributo exótico a los rituales clásicos, con alma malgache.

*Scotch infusionado con mantequilla de cacahuete, Kahlúa, sirope de vainilla, bíter de cacao.*

**RITUAL  
PARA DOS**

## **Entrantes**

Surtido de panes africanos: Injera, Sabaayad y Pita acompañados de hummus de calabaza, baba ganoush y mantequilla Ras el Hanout.

Roll fresco de carpaccio de vaca, tomate confitado, tapenade y cítricos (2 uds).

### ***(un entrante a elegir...)***

Filete de coliflor a la brasa Tandoori con salsas y frutos secos.

Burrata fresca de Puglia con base de tomates cherry confitados en vainilla de Madagascar.

Canelón de cordero ecológico Mallorquín km 0 al tajín.

Raviolis wonton rellenos de Ravitoto de 'Porc Negre' con mantequilla de salvia y piñones.

Falso risotto con trufa negra mallorquina y Parmesano Reggiano.

## **Principales (dos principales a elegir...)**

Asado de verduras con salsa romesco de ajo negro y emulsión de Mumbai.

Curry verde vegano con arroz jazmín, verduras baby y edamame frito.

Hamburguesa de ternera sayaguesa braseada con setas, salsa brasa, queso de Mahón y pan ecológico.

Entraña de Angus marinada al estilo sijilmasa a la brasa, con guarnición a elegir.

Pulpo gallego asado al carbón sobre papas con espuma de tzatziki y pomada de paprika.

Tacos de pargo a la brasa al estilo marroquí y arroz basmati con zaalouk de berenjena.

## **Postres (dos postres a elegir...)**

Tarta cremosa de quesos con salsa de vainilla de Madagascar y frutos rojos.

Canelón de mango relleno de crema, piña confitada, sésamo caramelizado y espuma de coco.

Tarta fondant de chocolate.

Torrija tibia con crema de almendras caramelizada, acompañada de sopa, espuma y helado de coco.

## **Bodega (a elegir)**

Marqués Del Atrio Crianza

Vinea Rosado

Ari Goitia Rueda Verdejo

*\*Incluye una botella de vino a elegir y servicio de agua. Bebidas adicionales no incluidas.*

**70 €/persona**

**GASTRONOMÍA**

## LOS FAVORITOS DE MALGACHE

Surtido de panes africanos: Injera, Sabaayad y Pita acompañados de hummus de calabaza, baba ganoush y mantequilla Ras el Hanout.	<b>14</b>
Filete de coliflor a la brasa Tandoori con salsas y frutos secos.	<b>19</b>
Curry verde vegano con arroz jazmín, verduras baby y edamame frito.	<b>23</b>
Tartar de búfalo ahumado en barrica de Jack Daniels, decorado con caviar de aceite de guindilla.	<b>28</b>
Tacos de pargo a la brasa al estilo marroquí y arroz basmati con zaalouk de berenjena.	<b>32</b>
Costilla de vaca nacional a la brasa acompañada de una espuma de manzana al horno con patatas mallorquinas sazonadas con Ras el Hanout.	<b>34</b>

## EMPEZAMOS CON...

Bao de falafel vegano con pico de gallo de Raf y crema de aguacate (1 ud.).	<b>10</b>
Taco de cordero ecológico Mallorquín km 0 con Sambal y arroz al azafrán (1 ud.).	<b>10</b>
Bravas con espuma de salsa brasa.	<b>10</b>
Nuestras croquetas (4 uds.).	<b>10</b>
Roll fresco de carpaccio de vaca, tomate confitado, tapenade y cítricos (2 uds).	<b>12</b>
Canelón de cordero ecológico Mallorquín km 0 al tajín (1 ud.).	<b>13</b>
Burrata fresca de Puglia con base de tomates cherry confitados en vainilla de Madagascar.	<b>23</b>
Falso risotto con trufa negra mallorquina y Parmesano Reggiano.	<b>23</b>
Raviolis wonton rellenos de Ravitoto de 'Porc Negre' con mantequilla de salvia y piñones.	<b>23</b>



## **A LA LLAUNA**

- Arroz a la llauna de gambas, pulpo a la brasa y un toque de mayonesa Mumbai. **28**
- Arroz a la llauna de hongos, espárragos y secreto ibérico a la brasa, al estilo Sijilmasa. **28**

## **NUESTRAS BRASAS**

- Asado de verduras con salsa romesco de ajo negro y emulsión de Mumbai. **18**
- Hamburguesa de ternera sayaguesa braseada con setas, salsa brasa, queso de Mahón y pan ecológico. **25**
- Pulpo gallego asado al carbón sobre papas con espuma de tzatziki y pomada de paprika. **27**
- Coquelet piri-piri a baja temperatura y a la brasa en mojo sakay, pico de gallo y pan bao al vapor. **28**
- Entraña de Angus marinada al estilo Sijilmasa a la brasa, con guarnición a elegir. **30**
- L'Entrecote Café Hanout con patatas fritas. **32**
- Solomillo de vaca vieja, con guarnición a elegir. **34**
- Lenguado a la brasa con vinagreta tandoori. **35**

## **GUARNICIONES**

- Fritada de patatas, ajo y pimientos del piquillo. **7**
- Hojas de cogollo a la brasa, con vinagreta ajada. **7**
- Patata asada con salsa brasa. **7**

## PARA LOS NIÑOS

Espaguetis pomodoro.	<b>10</b>
Milanesa de ternera.	<b>10</b>
Pollo coquelet a la brasa.	<b>10</b>
“Fish and chips” (bacalao).	<b>10</b>

### Postre

Helado de vainilla.	<b>3,5</b> €/bola
---------------------	----------------------

## POSTRES

Tarta cremosa de quesos con salsa de vainilla de Madagascar y frutos rojos.	<b>10</b>
Canelón de mango relleno de crema, piña confitada, sésamo caramelizado y espuma de coco.	<b>11</b>
Tarta fondant de chocolate.	<b>11</b>
Torrija tibia con crema de almendras caramelizada, acompañada de sopa, espuma y helado de coco.	<b>11</b>

**VINOS**

## BLANCOS



<b>Ari Goitia</b>   RUEDA   <i>Verdejo</i>	4,5	21
<b>Alba Martin</b>   RIAS BAIXAS   <i>Albariño</i>	6,5	22
<b>Habla de Ti</b>   EXTREMADURA   <i>Sauvignon Blanc</i>		29
<b>Jose Pariente Verdejo</b>   RUEDA   <i>Verdejo</i>		30
<b>Terras Gauda</b>   RIAS BAIXAS   <i>Albariño, Caíño blanco, Loureira</i>		32
<b>Ribas Blanc</b>   MALLORCA   <i>Premsal blanc, Viognier</i>		32
<b>O Luar Do Sil</b>   VALDEORRAS   <i>Godello</i>		33
<b>Chablis Louis Moreau</b>   CHABLIS   <i>Chardonnay</i>		39
<b>Mar De Frades</b>   RIAS BAIXAS   <i>Albariño</i>		42

## ROSADOS

<b>Vinea Rosado</b>   CIGALES   <i>Tempranillo</i>	5,5	22
<b>L'Escarelle Le Pacha Rosé</b>   CÔTES DE PROVENCE   <i>Cinsaut, Syrah, Garnacha</i>		32
<b>Miraval Rosé</b>   CÔTES DE PROVENCE   <i>Cinsault, Garnacha tinta, Syrah, Rolle</i>		42

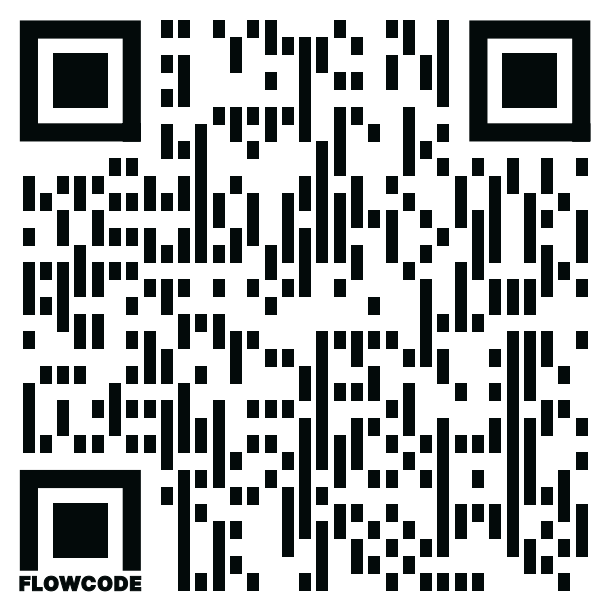
## TINTOS

<b>Marqués Del Atrio Crianza</b>   RIOJA   <i>Tempranillo, Garnacha tinta</i>	5,5	22
<b>Melior de Matarromera</b>   RIBERA DEL DUERO   <i>Tempranillo</i>	6,5	24
<b>LZ Telmo Rodríguez</b>   RIOJA   <i>Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano</i>		30
<b>Protos Crianza</b>   RIBERA DEL DUERO   <i>Tempranillo</i>		32
<b>Habla del Silencio</b>   EXTREMADURA   <i>Syrah, Cabernet sauvignon, Tempranillo</i>		32
<b>Ribas Negre</b>   MALLORCA   <i>Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		33
<b>Mortitx Gorgollassa Callet</b>   MALLORCA   <i>Gorgollassa, Callet</i>		40
<b>Marqués de Murrieta Reserva</b>   RIOJA   <i>Tempranillo, Graciano, Garnacha tinta, Mazuelo</i>		42
<b>Emilio Moro</b>   RIBERA DEL DUERO   <i>Tempranillo</i>		42
<b>Matarromera Crianza</b>   RIBERA DEL DUERO   <i>Tempranillo</i>		42
<b>Pago de los Capellanes Reserva</b>   RIBERA DEL DUERO   <i>Tempranillo</i>		68

## ESPUMOSOS



<b>Blau de Mar Brut</b>   CAVA   <i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i>	<b>6,5</b>	<b>27</b>
<b>Gramona Imperial Brut</b>   CAVA   <i>Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada</i>		<b>42</b>
<b>Jacques Picard Reserva Brut</b>   CHAMPAGNE   <i>Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir</i>		<b>59</b>
<b>Moët &amp; Chandon Impérial Brut</b>   CHAMPAGNE   <i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier</i>		<b>87</b>



Malgache constituye el punto de encuentro de una comunidad de personas de distinta procedencia unidas por un ímpetu común por redescubrir conjuntamente su naturaleza más salvaje y satisfacer sus necesidades más primarias.

**¡Únete a la comunidad!**

# COMUNIDAD