

Estimado cliente,

En “Anno Domini” compramos género de primera calidad que elaboramos con esmero para su mayor satisfacción. Le ofrecemos una selección de vinos españoles, italianos y franceses, así como aperitivos, licores, cognacs, etc... de marcas prestigiosas.

Jacques Fruyol y su equipo agradecen su visita y harán todo lo posible para complacerle.

¡Buen provecho!

Una carta con los alérgenos contenidos está a su disposición

Para empezar le recomendamos, de aperitivo:

Kir 3,80

Licor de cassis con vino blanco

Kir Royal 4,50

Licor de cassis con Cava

Kir Anno Domini 7,95

Licor de cassis con champagne

Nuestras Sopas caseras

Sopa de cebolla gratinada a la lionesa 6,25

Crema de espárragos verdes con corona de nata 5,95

Bisque de langosta 8,95

Deliciosa crema de langosta con corona de nata y caviar

IGIC incluido

Bruschetta caprese (4 piezas) 2,90
Pan tostado recubierto de tomate con ajo y albahaca, picante,
gratinado con mozzarella y espolvoreado con orégano

Pan con ajo, crujiente 2,50

Pan con alioli 1,85

Pan con mantequilla 1,25

Las Ensaladas

Ensalada abigarrada 10,10
Composición de hojas de ensaladas con hortalizas, atún y huevo duro
Aliñada con una sabrosa salsa de la casa

Ensalada Caprese 8,25
Auténtica mozzarella italiana y rodajas de tomates maduros
con albahaca, aceite de oliva virgen, vinagre balsámico de Módena y orégano

Ensalada Brasilia 11,10
Composición de hojas de ensaladas con corazón de palmito,
granos de maíz dulce, colas de gambas, tiras de mango y huevo duro
Aliñada con una sabrosa salsa de la casa

Ensalada con hígadillos de pollo salteados 8,75
Tiernas hojas frescas, setas salteadas con ajo y perejil,
hígadillos de pollo a la sartén con jugo al vinagre de Jerez

Ensalada Lucullus 14,20
Tiernas hojas frescas y canónigos
con un medallón de foie gras a la plancha,
boletus edulis salteados con piñones,
huevos de codorniz y tomates cherry

Las Entradas frías

Salmón noruego ahumado 13,10

Salsa de rábano picante y tostadas

Mousse de aguacate con colas de gambas 12,90

Salsa rosa y tostadas

Carpaccio de solomillo 12,90

con aceite de oliva virgen, virutas de parmesano,

apio y láminas de champiñones frescos

Bresaola (cecina italiana) 13,10

con virutas de parmesano, rúcola y tomates cherry

Foie gras de pato mi-cuit 15,25

con bouquet de ensaladas, dulce de membrillo y tostadas

Con el Foie, frío o caliente, le recomendamos una copa de:

“Noe Pedro Ximénez muy viejo 30 años” 7,50

“Sauternes - Bordeaux” 6,50

Las Entradas calientes

Foie fresco al Pedro Ximénez 16,25

Medallones de hígado de pato dorados en la sartén,

sobre hojaldre y un lecho de manzanas confitadas,

salsa de Pedro Ximénez y chalotas, abanico de ensaladas

Camembert frito (5 piezas) con confitura de arándanos 8,10

Abanico de ensaladas

Caracoles a la “bourguignonne” 6 caracoles 9,10

rellenos de mantequilla al ajo 9 caracoles 13,40

según una receta personal 12 caracoles 17,90

Mejillones a la provenzal 10,95

Mejillones gratinados con mantequilla al ajo y perejil

Puntas de espárragos verdes 12,20

con salsa de salmón ahumado, adornadas con tiras y caviar de salmón

La Pasta

Pasta italiana de primera calidad con sabrosas salsas

Spaghetti Mare e Monti 10,25

*Spaghetti a la crema con un toque de tomate,
hongos boletus edulis, champiñones y gambas*

Spaghetti Frutti di Mare 12,50

*Spaghetti en salsa de tomate
con chipirones, gambas, zamburriñas y mejillones*

Tagliatelle con funghi porcini e tartufo 12,75

*Tallarines con hongos boletus edulis
en salsa de nata al aroma de trufas*

Tagliatelle al salmone 11,75

*Tallarines en salsa de nata con eneldo,
tiras de salmón ahumado y gambas*

Tagliatelle alla boscaiola 10,25

*Tallarines con champiñones, puerro,
guisantes, bacón y nata*

Maccheroni "Anno Domini" 10,25

*Macarrones en salsa de tomate
con carne de ternera lechal, pimientos, champiñones, cebolla y ajo*

Tortelloni alle noci e tartufo 11,10

*Tortelloni rellenos de queso ricotta y espinacas,
a la crema con nueces y aroma de trufas*

Del Mar

Todos los pescados son frescos, de primera calidad

*Filetes de lenguado al cava 18,25
en salsa con gambas y champiñones frescos*

*Filetes de lenguado rellenos de mousse de salmón 19,25
en salsa al eneldo con tiras de salmón ahumado*

*Suprema de rodaballo a la sidra 20,95
en salsa cremosa con juliana de puerro*

*Filete de lubina a la plancha 19,95
con una salsa suave de mostaza en grano a la antigua*

*Filete de lubina con su salsa preferida 19,95
(cava, sidra o eneldo)*

*Lomo de lubina a la plancha con sal Maldon 19,50
y aceite virgen al perfume de albahaca*

*Popurrí del mar 21,95
Filetes de pescados frescos, chipirones, langostino y vieira
en salsa ligera al eneldo perfumada con Pernod*

*Langostinos a la provenzal 19,40
Colas de langostinos con tomate,
ajo y finas hierbas*

*Langostinos "Oriental" 19,95
Colas de langostinos en salsa al curry
con frutas y coco rallado*

Pato

Magret de pato 16,25
Pechuga de pato asada
con jugo al vinagre de frambuesas y miel

Pato a la naranja 15,50

Confit de pato 15,75
Muslo de pato confitado, confitura de arándanos

Cordero

Carré de cordero asado 19,95
con costra de mostaza de Dijon y jugo al tomillo

La Especialidad

Hojaldre con mollejas de cordero 19,95
en salsa de nata con colmenillas

Ternera lechal

Escalopines al marsala con manzana 15,75

Escalopines a la crema con champiñones frescos 15,75

Escalopines "alla Valdostana" 16,25
(con jamón de Parma, gambas y queso Fontina)

Medallones de solomillo de ternera lechal 23,25
en salsa al cognac con hongos boletus edulis

Añojo

Stroganoff "de Luxe" 18,25

*Tiras de solomillo en salsa de nata al aroma de trufas
con champiñones frescos y setas del bosque*

Filets mignons 18,75

con salsa a la pimienta verde y bearnesa

Solomillo en salsa al cognac con champiñones frescos 18,75

Solomillo al vinagre balsámico 18,50

Solomillo a la pimienta verde 18,50

Solomillo con salsa bearnesa 18,75

Solomillo con salsa al roquefort original 18,75

Solomillo Maître d'Hotel 17,95

Medallones de solomillo en salsa con rebozuelos (cantarelas) 21,50

Medallones de solomillo en salsa con hongos boletus edulis 20,95

Tournedos Anno Domini 22,50

con escalope de foie de pato a la plancha y salsa de oporto con trufas

Cerdo

Medallones de solomillo de cerdo 15,75

en salsa con rebozuelos (cantarelas)

Medallones de solomillo de cerdo a la normanda 14,50

en salsa con manzana y calvados

Los Quesos

Los tres quesos franceses con nueces 7,50

Los cinco quesos franceses con nueces 9,95

Los Postres

Con los postres le recomendamos una copa de:

“Moscatel pasas Soleras de la Abuela” 4,55

“Noe Pedro Ximénez muy viejo 30 años” 7,50

“Sauternes - Bordeaux” 6,50

Sorbetes de mango y de limón (2 bolas) 5,60

Coulis de frambuesa o de mango o de maracuyá 5,75

con helado de vainilla (2 bolas)

Dama blanca 5,75

Helado de vainilla (2 bolas), salsa de chocolate caliente

Mousse de chocolate con kiwi y nata batida 5,75

Profiteroles rellenos de nata 6,25

con helado de vainilla y salsa de chocolate caliente

Sorbete de mango 6,25

con albanico de mango sobre un espejo de coulis de frambuesas

Colonel 6,25

Sorbete de limón espumoso con cava y vodka rusa

Frambuesas calientes 6,25

con helado de vainilla y nata batida

Crêpes Suzette al Grand-Marnier 6,25

con helado de vainilla

Coulant de chocolate con helado de vainilla 6,25

Pastelito de chocolate caliente con el corazón líquido

Tarta Tatin de manzana con helado de vainilla 6,25

IGIC incluido

Cafés

Expreso - Descafeinado - Cortado 2,25

Café con leche - Café filtro 2,45

Capuchino 3,25

Café con nata 3,25

Carajillo 3,50

Irish Coffee (café, Whiskey irlandés, nata fresca) 6,40

Café Calypso (café, Tía María, nata fresca) 6,40

Café Baileys (café, Baileys, nata fresca) 6,40

Café Orange (café, Grand-Marnier, nata fresca) 6,40

Café Normandie (café, Calvados, nata fresca) 6,40

Café D.O.M. (café, Bénédictine, nata fresca) 6,40

Café Kiss of fire (café, Tía María, Cointreau, nata fresca) 6,40

Café Amaretto (café, Amaretto, nata fresca) 5,95

Café Parisien (café, Brandy, nata fresca) 5,95

Té - Infusiones

Té 2,25

Fila 2,25

Manzanilla 2,25

Menta 2,25

Para los Niños

<i>Spaghetti a la boloñesa</i>	<i>6,50</i>	
<i>Nuggets de pollo con patatas fritas</i>	<i>6,25</i>	
<i>Escalope de ternera lechal con patatas fritas</i>	<i>8,95</i>	<i>8,95</i>
<i>Bistec de solomillo con patatas fritas</i>	<i>8,95</i>	
<i>Filetes de lenguado con patatas fritas</i>	<i>8,95</i>	
<i>Porción de patatas fritas con ketchup</i>	<i>3,50</i>	