



ALÉRGENOS

EMPIRE

MODERN BRITISH

RESTAURANT & STEAK HOUSE



ENTRANTES CALIENTES

- 01

SOPA EMPIRE DEL DÍA · 7.50
Por favor, pregunta a tu camarero cuál de nuestras sopas recién hechas está disponible hoy. Se sirve con pan fresco y mantequilla.
- 02

CROQUETAS DE SALMÓN CON SALSA TÁRTARA DE LIMÓN · 17.50
Un ligero pastel de pescado elaborado con succulentos trozos de salmón, infusionado con perejil, eneldo y limón. Se sirve con una suave salsa tártara de limón.
- 03

VIEIRAS MARCADAS SOBRE CREMOSOS GUISANTES, CON PANCETA CRUJIENTE Y PURÉ DE MANZANA · 25.75
Tiernas vieiras reina, servidas junto a lonchas de panceta crujiente asada lentamente, acompañadas con nuestro dúo de guarnición: puré de manzana y guisantes cremosos.
- 05

ESPÁRRAGOS CON HUEVO ESCALFADO CRUJIENTE Y SALSA HOLANDESA · 17.50 (Veg.)
Espárragos a la parrilla cubiertos con un huevo escalfado especial de gallinas camperas, rebozado en una capa crujiente de pan rallado y salsa holandesa cremosa.
- 07

TABLA DE CERDO PARA COMPARTIR (por persona) · 17.50
Una selección de nuestros mejores platos de cerdo para compartir, acompañados de encurtidos y chutney. Incluye panceta crujiente asada a fuego lento, croqueta de cerdo desmenuzada, huevo escocés Empire y salchicha Empire, servidos con col lombarda encurtida, puré de manzana especiado, chutney de remolacha y piccalilli.
- 08

BROCHETAS DE SOLOMILLO A LA PARRILLA · 19,50
Cubos de solomillo a la parrilla sobre pan tostado, servidos con champiñones salteados en una salsa de brandy, mostaza y pimienta.
- 13

HUEVO ESCOCÉS EXCLUSIVO DE EMPIRE · 18.50
Nuestro huevo escocés de gallinas camperas está elaborado con la exclusiva carne de la salchicha Empire, cuidadosamente preparada por nuestro carnicero con los mejores ingredientes locales. Se sirve sobre una cama de hojas frescas y chutney de remolacha.

ENTRANTES FRÍOS

- 11

CÓCTEL EMPIRE DE LANGOSTINOS · 20.50
Nuestra versión del clásico: Tiernos langostinos grandes con una delicada salsa Marie Rose casera, ligeramente especiada, sobre una cama de crujientes cogollos de lechuga.
- 14

TARTÁR DE SOLOMILLO · 24.50
Filete de solomillo crudo finamente picado, mezclado con mostaza Savora, brandy, yemas de codorniz, pimienta negra molida y sal marina Maldon. Se sirve con una selección de guarniciones y se prepara al momento en la mesa por tu camarero
- 15

PATÉ DE HÍGADO DE POLLO Y HIERBAS · 16.50
Nuestro paté de textura suave está elaborado artesanalmente con finas hierbas y un delicado toque de brandy y oporto. Se sirve con pan de grano entero tostado y mermelada de chalota.
- 16

TARTAR DE REMOLACHA · 16.50 (Veg.)
Dados de remolacha, aguacate, pepino y cebolla morada con salsa de mango sobre un tártar de remolacha, coronado con polvo de remolacha y vinagre de hierbas.

PASTELES CASEROS

- 26

PASTEL DEL CARNE AL VAPOR Y CERVEZA · 31.75
Filete de ternera cocinado a fuego lento en salsa de cerveza británica y tomillo con zanahorias cortadas en dado y preparado al vapor en nuestra masa casera de sebo. Se sirve con col lombarda y una guarnición a elegir. (Elaborado fresco a diario, sólo se sirve a partir de las 19:00h).
- 27

PASTEL DE MARISCO Y PESCADO · 31.75
Suculentos trozos de salmón, bacalao, langostinos y vieiras escalfados en una reducción de vino blanco con salsa bechamel de queso y guisantes, cubiertos con puré de papa con queso. Se sirve con una guarnición de su elección.
- 28

PASTEL DE POLLO, PUERROS Y CHAMPIÑONES · 27.75
Masa quebrada casera rellena de muslo de pollo estofado, puerros salteados, champiñones, hierbas picadas y crème fraîche. Acompañado de guarnición y salsa a elegir.

ENSALADAS

- 20

ENSALADA EMPIRE WALDORF · 14.75 (Veg.)
Nueces tostadas trituradas, verduras variadas, apio picado y manzana roja y verde en rodajas finas aliñadas con una vinagreta de miel y mostaza.
- 21

ENSALADA DE PERA Y QUESO AZUL · 14.75 (Veg.)
Queso azul troceado, espinacas y verduras variadas sobre una cama de pera cortada en rodajas y aliñada con balsámico.

Nuestros platos pueden contener algunos ingredientes o trazas de alérgenos. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte a nuestro personal. Muchas gracias.



PLATOS PRINCIPALES

- 30

BUEY BORRACHO PARA DOS *(precio por persona)* · 26.5
La combinación perfecta: medallones de solomillo salteados en un rico jugo de vino tinto con ajo, romero y tomillo. Se sirve junto a nuestro famoso Steamed Steak & Ale Pudding, acompañados de cremoso puré de patata y col lombarda.
- 33

WELLINGTON DE SOLOMILLO · 35,75 
Filete de solomillo sellado, bañado con champiñones, envuelto en masa hojaldrada y horneado. Se sirve con espinacas y una salsa a elegir.
- 42

JARRETE DE CORDERO COCIDO A FUEGO LENTO · 34.50
Jarrete de cordero cocido a fuego lento sobre una cama de col lombarda dulce, servido con judías verdes con mantequilla, salsa de menta y cremoso puré de papa.
- 32

EMPIRE FISH & CHIPS · 21.75
Se sirve con guisantes cremosos, salsa tártara y una elección entre salsa gravy estilo chip shop o salsa curry Empire.
- 34

SALCHICHAS EMPIRE CON PURÉ DE PATATAS · 19.75
Salchichas Empire elaboradas exclusivamente por nuestros carniceros de 'Meat Boutique'. Se sirve con cremoso puré de papa, cebollas salteadas con mantequilla y salsa gravy de mostaza y cebolla.
- 35

FILETE DE SALMÓN CON ESPÁRRAGOS · 27.75
Filete de salmón fresco, asado con la piel hacia abajo para obtener una piel crujiente y sabrosa y un filete succulento. Servido con rösti de patata, espárragos a la parrilla y salsa bearnesa.
- 36

PANCETA DE CERDO EMPIRE · 25.75
Tierna panceta de cerdo asada a fuego lento servida con col con mantequilla, puré de manzana, puré de frambuesa y cremoso puré de papa, todo rociado con la lujosa salsa gravy de Empire.
- 37

PECHUGA DE POLLO CON COSTRA CRUJIENTE · 23.75
Cubierta con queso rallado y una cremosa bechamel de queso, luego gratinada a la perfección. Se sirve con papas fritas delgadas y una salsa de yogur, ajo y perejil.
- 38

HAMBURGUESA DE CARNE PREMIUM MADURADA · 24.75
Dos hamburguesas Empire Prestige de ternera madurada al seco, con lechuga crujiente, queso Edam suave, cebollas caramelizadas dulces y nuestra salsa especial Empire, coronadas con tomate fresco y mermelada de bacon.
- 41

FILETE DE COLIFLOR A LA PARRILLA (Veg.) · 19.75
Filete de coliflor con sabor ahumado, asado a la parrilla hasta dorarse, servido con una suave mantequilla almendrada y puré de apionabo y terminado con una rica salsa romesco.
- 43

LENGUADO DE DOVER A LA MEUNIÈRE · 31.75
Lenguado de Dover delicadamente fileteado, dorado a la plancha y aderezado con una clásica salsa meunière de mantequilla almendrada , limón y perejil. Se sirve con espinacas ligeramente salteadas en mantequilla.

PARRILLA Y CHULETAS AL CARBÓN

Todos nuestros platos a la parrilla vienen con papas fritas finas, una salsa de su elección y col con mantequilla como guarnición.

SIN HUESO

- 69

SOLOMILLO SEÑORA (180g) · 31.75
Filete magro y tierno con un delicado sabor, un poco más pequeño.
- 70

SOLOMILLO (250g) · 35.75
Magro y tierno con un delicado sabor.
- 72

LOMO BAJO (300g) · 21.75
Un sabor delicado equilibrado con una textura más firme.
- 73

LOMO ALTO (300g) · 35
Marmoleado en toda su superficie para un sabor jugoso y con cuerpo
- 74

TABLA DE CORTE SELECCIONADO PARA DOS PERSONAS · 39.75 *(precio por persona)*
Degustación de tres de nuestros cortes más populares: tierna chuleta, solomillo curado 28 días y ribeye de primera calidad. Servido con una sartén caliente en su mesa para que pueda cocinar la carne a su gusto. Se sirve con dos guarniciones y dos salsas de su elección.
- 75

CHATEAUBRIAND PARA DOS · 39.75 *(precio por persona)*
Magro y exquisitamente tierno, con un sabor que se deshace en la boca. Este filete de primera calidad se trincha en su mesa y se sirve con dos guarniciones y dos salsas de su elección.

CON HUESO

- 81

CHULETA DE CERDO "TOMAHAWK" MARINADA · 28.75
Jugosa chuleta de cerdo tomahawk con hueso. Marinada en romero y a la parrilla en nuestro carbón para mayor ternura.

CARNE DE VACUNO MADURADA EN SECO *De Meat Boutique*

Nuestra carne de vacuno se madura en seco durante 30-40 días para conseguir el equilibrio perfecto entre ternura y sabor. Este cuidadoso proceso de añejamiento profundiza la riqueza natural de la carne, sin llegar a ser abrumador, ofreciendo un sabor limpio, refinado y consistentemente de alta calidad en cada corte.

- 88

ASADO DE LOMO PREMIUM MADURADO EN SECO CON HUESO PARA 1 (aprox 500g) · 48
Un corte sabroso, muy vetado para un sabor más intenso.
- 89

LOMO ALTO PREMIUM MADURADO EN SECO CON HUESO PARA 1 (aprox. 600 g) · 55
Muy marmoleado para un sabor intenso y con cuerpo.
- 92

CHULETÓN PREMIUM PARA 2 CON HUESO Aproximadamente 900 g – 1.2 kg.
(Por 100g = 10,50)
Muy vetado para un sabor intenso y con cuerpo. Caramelizado en nuestra parrilla de carbón, luego fileteado y servido poco hecho con una sartén caliente en su mesa para que pueda cocinar la carne a su gusto.

GUARNICIONES Y SALSAS CASERAS

- PAPAS** · 5,95

44

Papas cremosas en láminas finas.

45

Papas fritas gruesas, cocinadas tres veces.

46

Puré de papas Empire.

47

Papas fritas finas.

VERDURAS · 6,95

50

Empire bubble & squeak.

51

Espinacas salteadas con mantequilla

52

Zanahorias salteadas con mantequilla
- VERDURAS** · 6,95

53

Ensalada aliñada con miel y mostaza.

54

Crema de guisantes.

55

Coliflor con queso.

56

Cebollas salteadas.

57

Champiñones al ajillo salteados

58

Espárragos y salsa holandesa

59

Puerros cremosos

68

Brócoli al vapor

102

Zanahorias
- SALSAS** · 4,25

60

Salsa gravy reducida

61

Salsa gravy de mostaza y cebolla

62

Salsa de pimienta

64

Salsa Béarnaise

65

Salsa de champiñones de la casa.

66

Salsa de queso azul.

67

Mantequilla de ajo.

99

Mantequilla de chimichurri

101

Mantequilla de trufa.
- 103

PUDIN DE YORKSHIRE · 5