



RED

TOURNEDOS & KREEFT

CENA

ESPAÑOL

VEGETARIANO

VEGANO

¿TIENES UNA ALERGIAS? DEJANOS SABER

APERITIVO

PROSECCO €8,95

HENDRICK'S GIN & TONIC €13,50

pepino

APEROL SPRITZ €10,95

Aperol, prosecco, agua con gas & naranja

DARK AND STORMY €12,50

Ron moreno, lima, cerveza de jengibre & sirope de jengibre

KIEV MULE 12,50

vodka, lima, cerveza de jengibre & menta

SGROPPINO €10,25

vodka, prosecco & sorbete de limón

OSTRAS & CAVIAR

OSTRAS €3,95 pza.

Fine de Claire ostra

OSTRA DEL JOSPER €4,25 pza.

espinacas & bearnesa

PLATO DE OSTRAS €23,95

3 Fine de Claire ostras & 3 ostras del josper

CAVIAR €25,50

10 gramos - blini y crema fresca

PAN €5,50

mantequilla & aceite de hierbas

GUARNICIÓN

SALSAS €3,75

Bearnesa | cerveza de París | salsa de pimienta | salsa de vino tinto

VEGETALES ASADOS €6,50

verdura de temporada

BRUSELAS €6,50

vinagre balsámico, granada & parmesano

ENSALADA €4,95

PATATAS DULCES FRITAS €6,50

mayonesa de parmesano & trufa

ENTRADAS

SOPA DEL DÍA €9,50

con pan

TARTAR DE ATÚN €15,95

mayonesa de soja, sésamo, miel, aguacate & wasabi

STEAK TARTAR - 80 gramos €15,95

tostadas & huevo de codorniz

CARPACCIO €14,95

rizos de parmesano, rúcula, piñones & mayonesa de trufa

CAMEMBERT DEL HORNO €14,95

camembert caliente & pan de masa madre

FOIE GRAS €21,50

hígado de pato con albaricoque, vainilla & avellanas

CAMARÓN A LA PARRILLA €14,95

ajo asado, chile & hierbas verdes

MEDIA LANGOSTA €17,95

aceite de hierbas & mayonesa de lima

CONCHAS A LA PLANCHA €17,95

judías verdes, tocino & beurre blanc

BURRATA 14,95

tomate, albahaca, alcaparras, cebolla & almíbar balsámico

ESCARGOTS - 6 PIEZAS €13,50

mantequilla de hierbas, ajo & pan

PLATOS PRINCIPALES

TENDERLOIN DE BLACK ANGUS €26,95 | €34,95

160 gramos | 250 gramos

RIB-EYE ANGUS - 600 GRAM €69,95

para dos

STEAK TARTAR - 180 GRAMOS €27,95

tostadas & huevo de codorniz

SURF & TURF €48,95 | €54,50

Langosta canadiense & tenderloin 160 gramos | 250 gramos

PLATO DEL CHEF € Precio diario

plato variado del día

Todos los platos principales se sirven con patatas fritas frescas

LANGOSTA ENTERA - 500 GRAMOS €45,95

Elige tu método de preparación para cada media langosta:

1. CLÁSICO puro

2. GRATINADO coñac & parmesano

3. BEURRE DE PARIS

MEJILLONES €28,50

vino blanco, puerro, cebolla, apio, hinojo con salsa de ajo y whisky

LENGUADO AL LIMÓN - 500 GRAMOS €38,50

salsa de crema de limón

GUARNICIÓN BONNE FEMME €26,95

zanahoria, patata hervida, guisantes, cebollas y tocino

SPÄTZLE €23,50

champiñones asados & crema de trufa

ENSALADA CÉSAR €23,50

ensalada romana, picatostes, tocino crujiente, queso parmesano y aderezo César

HAMBURGUESA 100% BLACK ANGUS €19,95

brioche, queso cheddar, salsa BBQ, salsa de tomate, cebolla & pepinillos

HAMBURGUESA VEGANA 100% VEGETAL €19,95

brioche vegano, queso vegano, salsa BBQ, salsa de tomate, cebolla y pepinillos

HAMBURGUESA 100% BLACK ANGUS - ROQUEFORT €20,95

brioche, roquefort, rúcula, salsa BBQ, salsa de tomate & cebolla

LET'S SURF IT

combina tu plato con media langosta +€23,95

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE €11,95

helado de vainilla

SGROPPINO €10,25

vodka, sorbete de limón & prosecco

PASTEL DE CHOCOLATE CALIENTE €12,95

helado de naranja

PLATO QUESO €16,50

selección de 3 quesos, pan de higos y sirope de manzana y pera

TARTE TATIN €12,95

manzana glaseada, ralladura de limón y helado de canela

¿QUÉ ES UN HORNO JOSPER?

Todos nuestros platos principales se preparan en una robusta parrilla de carbón "DE JOSPER": Una barbacoa cerrada, encendida sobre carbón. ¡Cuando está completamente cerrado, el horno alcanza temperaturas de hasta 400°C! La madera noble y el flujo de aire caliente perfectamente regulable aportan un sabor, olor y textura únicos. Cada trozo de carne, pescado, aves, así como verduras y pastas, se chamusca, se asa y al mismo tiempo se le proporciona un característico sabor ahumado. Esto proporciona la auténtica textura y jugosidad a tu plato. ¡Y puedes saborearlo!

RED

Keizersgracht 594,
1017 EN Amsterdam
020 320 1814
info@restaurantred.nl



Restaurant Red Amsterdam



@restaurantred_amsterdam



@restaurantred