



# RED

TOURNEDOS & KREEFT

## CENA

- VEGETARIANO
- VEGANO

ESPAÑOL  
12:00-22:30

¿TIENES UNA ALERGIA? DEJANOS SABER

### APERITIVO

PROSECCO €8,95

HENDRICK'S GIN & TONIC €14,95  
pepino

APEROL SPRITZ €12,50  
Aperol, prosecco, agua con gas & naranja

DARK AND STORMY €13,50  
Ron moreno, lima, cerveza de jengibre & sirope de jengibre

KIEV MULE €13,50  
vodka, lima, cerveza de jengibre & menta

SGROPPINO €10,95  
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 €28,95  
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 €6,95  
verdura de temporada

BRUSELAS €6,95  
vinagre balsámico, granada & parmesano

ENSALADA €4,95

PATATAS DULCES FRITAS €6,95  
mayonesa de parmesano & trufa

### ENTRADAS

SOPA DEL DÍA €9,95  
con pan

TARTAR DE ATÚN €16,95  
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 €22,50  
hígado de pato con albaricoque, vainilla & avellanas

CAMARÓN A LA PARRILLA €14,95  
ajo asado, chile & hierbas verdes

MEDIA LANGOSTA €24,95  
aceite de hierbas & mayonesa de lima

VIEIRAS A LA PLANCHA €17,95  
judías verdes, pancetta & beurre blanc

BURRATA €14,95  
tomate, albahaca, alcacharras, cebolla & almíbar balsámico

ESCARGOTS - 6 PIEZAS €14,95  
mantequilla de hierbas, ajo & pan

### PLATOS PRINCIPALES

TENDERLOIN DE BLACK ANGUS €28,00 | €37,50  
160 gramos | 250 gramos

RIB-EYE ANGUS - 600 GRAM €69,95  
para dos

ESPINILLA DE CORDERO €28,95  
puré de patatas & jugo de veau

SURF & TURF €51,95 | €57,50  
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 €47,95  
Elige tu método de preparación para cada media langosta:

1. CLÁSICO puro

2. GRATINADO coñac & parmesano

3. BEURRE DE PARIS

MEJILLONES €29,95  
vino blanco, puerro, cebolla, apio, hinojo con salsa de ajo & whisky

LENGUADO AL LIMÓN - 500 GRAMOS €38,95  
salsa de crema de limón

CONFIT DE PATO €28,50  
col lombarda, puré de boniato & jugo de naranja & ternera

SPÄTZLE €24,95  
champiñones asados & crema de trufa

RED'S ENSALADA €24,50  
Crutones, verduras asadas, queso de cabra & parmesano

ENSALADA CÉSAR €24,50  
ensalada romana, picatostes, tocino crujiente, queso parmesano & aderezo César

HAMBURGUESA 100% BLACK ANGUS €21,95  
brioche, queso cheddar, salsa BBQ, salsa de tomate, cebolla & pepinillos

HAMBURGUESA VEGANA 100% VEGETAL €22,95  
brioche vegano, queso vegano, salsa BBQ, salsa de tomate, cebolla & pepinillos

HAMBURGUESA 100% BLACK ANGUS - ROQUEFORT €22,95  
brioche, roquefort, rúcula, salsa BBQ, salsa de tomate & cebolla

LET'S SURF IT  
combina tu plato con media langosta  
+€24,95

### POSTRES

CRÈME BRÛLÉE €12,95  
helado de vainilla

SGROPPINO €10,95  
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