



# RED

TOURNEDOS & KREEFT

## CENA

- VEGETARIANO
- VEGANO

ESPAÑOL  
12:00-22:30

¿TIENES UNA ALERGIAS? DEJANOS SABER

### APERITIVO

**PROSECCO €8,95**

**HENDRICK'S GIN & TONIC €14,95**  
pepino

**APEROL SPRITZ €12,95**  
Aperol, prosecco, agua con gas & naranja

**DARK AND STORMY €13,95**  
Ron moreno, lima, cerveza de jengibre & sirope de jengibre

**KIEV MULE €13,95**  
vodka, lima, cerveza de jengibre & menta

**SGROPPINO €10,95**  
vodka, prosecco & sorbete de limón

### OSTRAS & CAVIAR

**OSTRAS €4,25 pza.**  
Fine de Claire ostra

**OSTRA DEL JOSPER €4,75 pza.**  
espinacas & bearnesa

**PLATO DE OSTRAS €24,95**  
3 Fine de Claire ostras & 3 ostras del josper

**CAVIAR €28,95**  
10 gramos - blini y crema fresca

**PAN €5,95**  
mantequilla & aceite de hierbas

### GUARNICIÓN

**SALSAS €3,95**

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

**VEGETALES ASADOS €7,95**  
verdura de temporada

**ZANAHORIA GLASEADA €7,95**  
mantequilla, coñac & zumo de naranja

**ENSALADA €4,95**

**PATATAS DULCES FRITAS €7,95**  
mayonesa de parmesano & trufa

### ENTRADAS

**SOPA DEL DÍA €10,95**  
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 €15,95**  
camembert caliente & pan de masa madre

**FOIE GRAS €22,95**  
hígado de pato con albaricoque, vainilla & avellanas

**CAMARÓN A LA PARRILLA €15,95**  
ajo asado, chile & hierbas verdes

**MEDIA LANGOSTA €26,00**  
aceite de hierbas & mayonesa de lima

**VIEIRAS A LA PLANCHA €18,95**

judías verdes, pancetta & beurre blanc

**BURRATA €15,95**

tomate, albahaca, alcaparras, cebolla & almíbar balsámico

**ESCARGOTS - 6 PIEZAS €15,95**

mantequilla de hierbas, ajo & pan

### PLATOS PRINCIPALES

**TENDERLOIN €29,95 | €39,95**  
160 gramos | 250 gramos

**RIB-EYE - 600 GRAM €72,95**  
para dos

**ESPINILLA DE CORDERO €29,95**  
puré de patatas & jugo de veau

**SURF & TURF €55,95 | €65,95**  
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 €51,00**

Elige tu método de preparación para cada media langosta:

1. CLÁSICO puro

2. GRATINADO coñac & parmesano

3. BEURRE DE PARIS

**MEJILLONES €31,95**

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 €28,95**

Col rizada, pasas sultanas, cebolla roja, brandy, jugo de manzana & ternera.

**SPÄTZLE €24,95**

champiñones asados & crema de trufa

**RED'S ENSALADA €24,95**

Crutones, verduras asadas, queso de cabra & parmesano

**ENSALADA CÉSAR €24,95**

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  
+€26,00

### 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 €16,95**  
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