

## *Especiales del día / Specials of the day*

<b>Salmorejo tradicional con su huevo y jamón ibérico</b> <i>Chilled tomato soup "Salmorejo" served with jamon ibérico and poached egg</i>	<b>15,00€</b>
<b>Revuelto de setas "Perrechicos"</b> <i>Scrambled of wild mushrooms " Perrechicos"</i>	<b>28,50€</b>
<b>Carpaccio de dorada con manzana acida y erizos de mar</b> <i>Sea bream carpaccio with sour apple and sea urchins</i>	<b>22,50€</b>
<b>Kokotxas de bacalao al Pil-Pil</b> <i>Cod Kokotxas "Pil-Pil" style</i>	<b>33,00€</b>
<b>Caldereta de pescados y mariscos a la cántabra con espinacas frescas</b> <i>Assortment of fish and shellfish from the Cantabric sea with saffron sauce and spinaches</i>	<b>29,00€</b>
<b>Chuletillas de cordero lechal a la plancha con sus riñones, patatas y pimientos de padrón</b> <i>Grilled suckling lamb chops with its kidneys, potatoes and green peppers</i>	<b>33,00€</b>
<b>Steak tar-tar de solomillo de vaca con ensalada de rucula, foie y setas de primavera</b> <i>Steak tar-tar of old cow tenderloin with arugula, foie gras and spring mushroom salad</i>	<b>33,00€</b>

*Precios 10% IVA incluido / 10% TAX included*

