

**ESPECIALES DEL DÍA / *Specials of the day***

<p><b>Gambas alisada a la plancha (8 un)</b>  <i>Seared shrimps (8 un)</i>            ****</p>	<p><b>32,00€</b></p>
<p><b>Ensalada de tomate rosa con mascarpone, ventresca de atun y pesto</b>  <i>Organic tomato salad with mascarpone cheese, white tuna and Pesto</i>            ****</p>	<p><b>16,20€</b></p>
<p><b>Riñones de cordero lechal a la plancha con compota de tomate</b>  <i>Grilled suckling lamb kidneys with tomato compote</i>            ****</p>	<p><b>19,00€</b></p>
<p><b>Huevos revueltos de corral con setas y langostinos</b>  <i>Scramble of organic egg with wild mushrooms and langoustines</i>            ****</p>	<p><b>15,00€</b></p>
<p><b>Pochas guisadas en "Salsa Verde "y pescados de roca</b>  <i>White beans stew in a garlic-parsley sauce "salsa verde" and rock fish</i>            ****</p>	<p><b>18,00€</b></p>
<p><b>Besugo nacional salvaje a la bilbaína con patatas panaderas</b>  <i>Gilled Spanish wild sea bream with a garlic-cayenne pepper "refrito " and roasted potatoes</i>            ****</p>	<p><b>33,00€</b></p>
<p><b>Lenguado a la Menier con sus verduritas</b>  <i>Dover sole Menuire Style served with vegetables</i>            ****</p>	<p><b>33,00€</b></p>
<p><b>Solomillo Wellington de vaca madurada con verduritas salteadas y salsa de oporto</b>  <b>(2 pax)</b>  <i>Wellington of matured cow tenderloin, sautéed vegetables and port sauce - (2 pers)-</i>            ****</p>	<p><b>78,00€</b></p>
<p><b>Lomitos de venado a la brasa con puré de castaña, ensalada de invierno en tempura y su salsa de frambuesa</b>  <i>Roasted venison loin with chestnut puree, winter "tempura" salad and raspberry sauce</i>            ****</p>	<p><b>31,80€</b></p>

-10% IVA incluido / 10% tax included-