

## Especiales del día / Specials of the day

<b>Gambas roja alistada al ajillo</b> <i>Sautéed shrimps "Alistada" with a garlic-cayenne pepper "refrito"</i>	<b>24,50€</b>
<b>Ensalada de tomate rosa con ventresca y cebolla morada</b> <i>Organic tomato salad, white tuna and red onion vinaigrette</i>	<b>16,20€</b>
<b>Carpaccio templado de pulpo con puré ligero de apio-nabo y su aliño de pimentón</b> <i>Warm octopus carpaccio served with a light celeriac-turnip puree and paprika vinaigrette</i>	<b>26,00€</b>
<b>Espárragos pericos y trigueros a la plancha con salsa romesco</b> <i>Seared wild asparagus "pericos" and wild green little asparagus with romesco sauce</i>	<b>25,50€</b>
<b>Revuelto de setas "Perrechicos" y boletus</b> <i>Scrambled of wild mushrooms "Perrechicos" and Boletus</i>	<b>28,50€</b>
<b>Pimientos de piquillo relleno de brandada de bacalao y piparras en tempura</b> <i>Piquillo stuffed with cod brandade and light fried green pepper</i>	<b>19,50€</b>
<b>Ragout de alcachofas, habitas tiernas y pulpo con huevo mollet</b> <i>Artichokes, little green beans and octopus ragout served with a poached egg</i>	<b>24,00€</b>
<b>Lomo de rodaballo a la brasa con chopsuey de verduras y lágrimas de salsa de txakoli</b> <i>Braised wild turbot served with vegetables chopsuey and txakoli wine sauce</i>	<b>32,50€</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>Mollejas de ternera a la plancha con Patatas baby encebolladas al jerez</b> <i>Grilled veal sweetbreads served with baby potatoes and an onion/sherry wine ragout</i>	<b>29,00€</b>

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

