


## 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 poched egg</i>	15,00€
<b>Callos a la madrileña de San Isidro</b> <i>Traditional pork trips stew "San Isidro"</i>	25,00€
<b>Ensalada de tomate rosa con mascarpone ventresca de atún y pesto</b> <i>Organic tomato salad served with mascarpone cheese, white tuna and pesto</i>	16,20€
<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>	26,00€
<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>	25,50€
<b>Revuelto de setas "Perrechicos" y boletus</b> <i>Scrambled of wild mushrooms "Perrechicos" and Boletus</i>	28,50€
<b>Albóndigas de pescado de roca al azafrán con puré de patatas revolconas</b> <i>Rock fish ball in saffron sauce served with mashed potatoes/paprika</i>	27,00€
<b>Solomillo de vaca madurada con salsa oporto, setas, trigueros y parmentier trufada</b> <i>Old cow tenderloin served with Port sauce, mushrooms, wild asparagus and truffled parmentier</i>	33,50€
<b>Jarrete de cordero lechal estofado a la cerveza con ragout de setas y puré trufado de patatas</b> <i>Suckling lamb shank in beer sauce served with mushroom ragout and truffled potato puree</i>	29,50€

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