

Especiales del día / Specials of the day

Sopa fría de melón, yogur, pepino y menta con sardina ahumada <i>Cold melon, yogurt, cucumber and mint soup with smoked sardine</i>	17,00€
Ceviche café de oriente de mero y leche de tigre <i>Ceviche Café de Oriente's Style from the east of grouper and "leche de tigre"</i>	24,00€
Bocartada: Antxoas frescas albardadas con pimientos del país <i>Bocartada: Light fried anchovies serve with seasonal peppers</i>	21,00€
Pochas con almejas a la marinera <i>Traditional white beans stew served with clams</i>	19,00€
Chipirones rellenos y en su tinta con arroz blanco <i>Squid stuffed served with white rice and its in own ink blank sauce</i>	26,80€
Rodaballo a la plancha con verduras chopsuey y salsa txacoli <i>Grilled turbot with chopsuey vegetables and "txakoli" wine sauce</i>	32,50€
Picantón Paul Bocuse: Sus muslos guisados al cava, pechuga rellena de mus de foie y sus alitas fritas <i>Organic chicken: legs stewed in cava, breast stuffed with foie-gras mousse and fried wings</i>	29,50€
Cochinillo confitado y lacado con cuajo de repollo y gambón <i>Suckling pig confit and lacquered with cabbage rennet and prawns</i>	28,10€



Precios 10% IVA incluido / 10% TAX included