

















Especiales del día / Specials of the day

- Setas silvestres a la plancha : (Boletus, Angula monte, Níscalos, Cardo)** 29,00€
Seared wild seasonal mushrooms
- Ostra de BELON glaseada con bernesa y jugo de espinacas - individual - (1 Un)** 5,50€  
Belon oyster glazed with bernese sauce and spinach juice - individual - (1 UN)
- Gambas a la plancha (12un)** 29,00€ 
Seared white shrimp
- Pochas con almejas y rape** 19,00€     
White beans stew served with clams and monkfish
- Rodaballo a la plancha con verduras chop suey y salsa txacoli** 32,50€    
Grilled turbot, vegetables chopsuey and txakoli sauce
- Albóndigas de pescados, moluscos y marisco a la cántabra con pure de marmitako y spaghetti negro frito** 27,50€
Fish and shellfish ball stew in seafood/paprika sauce served with fried black spaghetti and tuna emulsion      
- Solomillo de jabalí a la brasa con su crudite de verduras y sandia con salsa de Oporto** 28,50€  
Grilled wild boar sirloin served with vegetables crudite, watermelon and Oporto wine sauce
- El Bacalao de madrid con su verdura de Aranjuez en tempura y salsa brava** 27,50€   
Fried Cod "Madrid Style": fried served with vegetables and a light spice sauce "brava"
- Salteado de puntas de solomillo de vaca vieja el Jerez con salteado de habitas baby** 29,00€ 
Sautéed matured cow tenderloin tips, sherry wine sauce and baby green beans
- Surtido de mini-postres de nuestro obrador – MESA COMPLETA – precio por persona** 6€/per
Assortment of mini desserts – TABLE WISE- price per person      

Precios 10% IVA incluido / 10% TAX included

