

# ALMUERZOS / LUNCH

## Especiales del día / Specials of the day

- Revuelto de huevos de coral con setas y langostinos**   22,00€  
*Scrambled (organic eggs) of wild mushrooms and langoustines*
- Gambas a la plancha (12un)**  33,00€  
*Seared white shrimp*
- Pochas con almejas y rape**      25,00€  
*White beans stew served with clams and monkfish*
- Callos a la madrileña**  25,00€  
*Traditional pork tripe stew served with chorizo and black sausage*
- Ensalada de langostinos cocidos y vieiras a la plancha con guacamole, lechugas gourmet, pico de gallo y mayonesa de mango**    24,00€  
*Salad of cooked prawns and grilled scallops with guacamole, gourmet lettuce, pico de gallo and mango mayonnaise*
- Rodaballo a la plancha con verduras chop suey y salsa txacoli**     35,50€  
*Grilled turbot, vegetables chopsuey and txacoli 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"*
- Magret de pato trinchado sobre compota de manzana y salsa frutos rojos**    35,00€  
*Braised duck breast "magret" over apple compote and raspberries sauce*
- Solomillo de vaca madurada al café de parís con parmentier trufada, cebollitas caramelizadas y chips de tubérculos**      36,50€  
*Grilled old cow tenderloin served with potato parmentier, caramelized onions and tuber chips*

Precios 10% IVA incluido / 10% TAX included

