





ALMUERZOS / LUNCH

Especiales del día / Specials of the day




Setas silvestres a la plancha: (Boletus, Angula monte, Níscalos, Cardo) 29,00€
Seared wild seasonal mushrooms



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






Ensalada de langostinos cocidos y vieiras a la plancha con guacamole, lechugas gourmet, pico de gallo y mayonesa de mango    25,00€
Langoustines and scallops salad, avocado, lettuce and mango mayonnaise

Rodaballo a la plancha con verduras chop suey y salsa txacoli     35,50€
Grilled turbot, vegetables chopsuey and txakoli 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 de frutos rojos   35,00€
Braised duck breast "magret" over apple compote and raspberries sauce

Solomillo de jabalí a la brasa con su crudite de verduras y sandía con salsa de Oporto   28,50€
Grilled wild boar sirloin served with vegetables crudite, watermelon and Oporto wine sauce

Solomillo de vaca madurada al Café de París con parmentier trufada, cebollitas caramelizadas y chips de tubérculos      36,50€
Grilled matured cow sirloin served with potato parmentier, caramelized onions and potatoe chips

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

