

Para compartir

<p><u><i>Jamón Ibérico</i></u> 32,10 €</p> <p>Al corte con tomate especiado y sus tostas</p> <p></p>	<p><u><i>Croquetas de buen jamón (6uds)</i></u> 15,50 €</p> <p>   </p>
<p><u><i>Anchoas de Santoña "00"</i></u> 26,50 €</p> <p>Con tomate, piparras y pan de cristal</p> <p>  </p>	<p><u><i>Zamburiñas a la plancha</i></u> 21,20 €</p> <p>Con su refrito y algas wakame</p> <p>   </p>
<p><u><i>Rabas de calamar fritas</i></u> 17,90 €</p> <p>Como en Puerto Chico</p> <p>   </p>	<p><u><i>Tabla de quesos artesanos</i></u> 23,10 €</p> <p>Del país, membrillo y nueces, queso Payoyo, Idiazábal, Manchego, Picón de Tresviso, Tetilla, Mahón</p> <p>   </p>

Entrantes

<p><u><i>Ensalada de dados de tomate rosa ecológico</i></u> 18,50 €</p> <p>Con mascarpone, ventresca de atún, cebolla morada y pesto</p> <p>    </p>	<p><u><i>Ensalada de bonito del Norte</i></u> 20,50 €</p> <p>Escabechado en casa con cogollos y escalivada</p> <p> </p>
<p><u><i>Tartar de salmón marinado</i></u> 19,80 €</p> <p>Con manzanas, guacamole, lechugas gourmet, mahonesa de mango y sus huevos</p> <p>    </p>	<p><u><i>Timbal de verduras a la plancha</i></u> 18,90 €</p> <p>Con queso caramelizado de cabra, vinagreta de miel, nueces y pasas</p> <p>   </p>
<p><u><i>Alcachofas de Tudela</i></u> 24,10 €</p> <p>Rellenas de brandada de bacalao, con habitas tiernas, crema de ajo en tres cocciones y jamón</p> <p>   </p>	<p><u><i>Cangrejo de concha blanda (1ud.)</i></u> 11,20 €</p> <p>En tempura con alioli</p> <p>    </p>
<p><u><i>Salmorejo tradicional</i></u> 15,00 €</p> <p>Con su huevo y jamón</p> <p>  </p>	<p><u><i>Huevos camperos rotos</i></u> 18,50 €</p> <p>Con patatas fritas y jamón ibérico</p> <p> </p>

 Altramuces	 Gluten	 Sésamo	 Moluscos	 Soja y derivados
 Apio y derivados	 Crustáceos	 Huevos	 Mostaza	 Sulfites + 10%
 Cacahuetes	 Frutos de cáscara	 Leche	 Pescado	



Pescados

Lomo de merluza de pintxo

32,10 €

Con almejas en salsa verde



Lomo de merluza de pintxo

32,10 €

A la plancha con verduras



Lomo de merluza de pintxo

32,10 €

A la romana con pimientos



Bacalao de Faroe

30,20 €

Confitado a baja temperatura al pil-pil



Arroz meloso de carabinero

29,80 €

Con vieiras, pescados y moluscos a la Cantábrica



Carnes

Rabo de toro

26,50 €

Estofado en vino de Colmenar, con verduras tiernas de Aranjuez y puré de boniato



Solomillo de vaca madurada

33,50 €

A la plancha, Café de París con puré de Robuchón y verduritas tiernas



Carpaccio de presa ibérica

27,50 €

Marinada con rúcula, lascas de parmesano y Shimejis



Lomo de carne roja de vaca

85,00 €

Madurada y trinchada a la brasa con patatas y pimientos (2 pax) - 800 grs.





Postres

Torrija típica Café de Oriente (10min)

9,50 €

Con toffe, cristal de pimienta y helado de vainilla



Tarta templada de queso

7,50 €

Al horno con su galleta y salsa de frutos rojos



Tiramisú tradicional

8,50 €

En copa



Souflé de chocolate

8,50 €

Con sorbete de mandarina y picatostes



Pastel de limón

8,50 €

Sablé, crema de limón, merengue flambeado y helado de limón



Ensalada de frutas naturales

9,50 €

Con su jugo de menta y su sorbete

Tartas caseras:

8,20 €

Zanahoria / Chocolate / Manzana



Surtido de sorbetes y helados

8,40 €





Vinos dulces

JEREZ / SHERRY

LUSTAU Solera East India 75 cl.	4,50 €	34,00 €
LUSTAU Moscatel "Emilín" 75 cl.	4,50 €	34,00 €
LUSTAU Pedro Ximénez "San Emilio" 75 cl.	4,50 €	38,00 €



TOKAJI (HUNGRIA)

1413 Édes Szamorodni	27,00 €
Furmint, Harslevelu, Moscatell, Oremus 50 cl.	
Disznoko 5 Putonios Aszu 2001 Furmint 50 cl.	35,00 €

D.O. JUMILLA

Luzón Dulce 10 meses barrica Sauvignon Blanc 50 cl.	25,00 €
---	---------

BORDEAUX - SAUTERNES (FRANCIA)

Château Violet-Lamothe 2014 Semillon y Sauvignon blanc 37,5 cl.	32,00 €
---	---------

D.O. ALICANTE

Casta Diva Cosecha Miel 2013 Moscatel 50 cl.	25,00 €
--	---------

VQA NIAGARA PENINSULA (CANADA)

Inniskillin Icewine Sparkling Vidal 2005 Riesling 50 cl.	95,00 €
--	---------





Cafés

Café solo / con leche	4,50€
Café capuchino	5,50€
Café solo doble	5,50€
Café americano	4,50€
Café descafeinado	4,50€
Café bombón	6,00€
Café irlandés	9,90€
Chocolate caliente	4,50€

Infusiones

Té inglés	4,50€
Té negro	4,50€
Té frutos rojos	4,50€
Té verde menta	4,50€
Té verde gunpower	4,50€
Té roibos albahaca	4,50€
Té menta-poleo	4,50€
Té rojo	4,50€
Zumo de naranja	5,80€

Nuestro obrador

<u>Bollería variada</u>	5,50€
Croissant (normal/plancha)	   
Napolitana (chocolate/crema)	   
Caracola	   
Bizcocho casero	   
Muffin (chocolate/toffee)	   
Churros (cuatro unidades)	  5,50€
Porra (unidad)	  2,00€
Picatostes (unidad)	  1,80€
Tostada mantequilla y mermelada	   5,50€

Molletes

Aceite y tomate / mantequilla y mermelada	   5,50€
Jamón ibérico y tomate	  7,50€
Salmón ahumado y queso	     7,50€
Bacon y queso	    7,50€
Torta sevillana de aceite "Inés Rosales"	  5,50€
Pincho de tortilla	    7,00€



 Altramuces	 Gluten	 Sésamo	 Moluscos	 Soja y derivados
 Apio y derivados	 Crustáceos	 Huevos	 Mostaza	 Sulfitos + 10%
 Cacahuetes	 Frutos de cáscara	 Leche	 Pescado	



Desayunos especiales

Desayuno Café de Oriente

16,00€

Café o infusión + zumo de naranja. Dos huevos fritos o revueltos, jamón ibérico o bacon, patatas fritas, pan tostado, mantequilla y mermelada

Desayuno Saludable

16,00€

Café o infusión + zumo de naranja. Aguacate, salmón ahumado, crema de queso y dos huevos cocidos, ensalada de quinoa, pan tostado, mantequilla y mermelada

Para comer

Sándwich mixto y patatas fritas

8,00€

Sándwich mixto y patatas fritas con huevo frito

10,00€

Sándwich vegetal con patatas fritas

12,00€

Revuelto de patatas con jamón ibérico

12,00€

Revuelto de patatas con salmón

12,00€

Yogurt natural con muesli

7,00€

Festival de frutas de temporada con jugo de naranja

9,50€

Torrija típica Café de Oriente con toffee, cristal de pimienta y helado de vainilla

9,50€

Tarta de chocolate, zanahoria o manzana

8,20€

Acompaña tu desayuno

Cocktail Bloody Mary

9,90€

Cocktail Mimosa

9,90€

Cocktail Bellini

9,90€

20 cl Möet & Chandon Brut imperial

21,00€

20 cl Möet & Chandon Brut imperial ROSE

33,00€