

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
- Almejas a la Marinera**      32,00€
Sautéed clams in tomato sauce
- Ostra de Belon al natural (un)**  5,50€
Fresh oyster from Belon
- Pochas con almejas y rape**      25,00€
White beans stew served with clams and monkfish
- Nuestro ceviche de pescados con su leche de tigre de mango**   26,00€
Ceviche Cafe de Oriente style: fish with "leche de tigre" of mango
- Erizo de mar con txangurro y vierira al txacoli (unidad)**       12,50€
Sea urchin stuffed with crab meat "txangurro" and scallop "au gratin" with txakoli wine sauce (Un)
- Tartar de atún con guacamole y mahonesa de mango**   22,00€
Wild tuna tartar served with avocado 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"
- Solomillo de vaca vieja madurada al oporto con parmentier trufada, cebollita caramelizada y espárragos trigueros**      36,50€
Grilled Old cow tenderloin with Port wine sauce, potato parmentier infused with truffle, caramelized onion and green asparagus

Precios 10% IVA incluido / 10% TAX included

