

Especiales del día / Specials of the day

- Potaje de Vigilia**    **24,00€**
Traditional Eastern Week stew of chickpeas, cod and spinaches
- Setas de primavera a la plancha** **29,50€**
Seared wild mushrooms
- Revuelto de perretxikos**  **29,50€**
Scrambled, organic eggs, of perretxikos wild mushrooms
- Espárragos blancos y trigueros pericos a la plancha con mantequilla de alcaparras y almendras**   **28,00€**
Grilled white and green asparagus with hazelnut and caper butter
- Rape a la plancha con guisantes lagrima, percebes y tocineta ibérica**     **33,50€**
Seared monkfish, peas, cockles and bacon
- Ravioli de boletus con solomillo de venado salteado y su crema**     **27,50€**
Boletus ravioli with sautéed venison sirloin and cream
- Solomillo de vaca madurada al oporto con parmentier trufada, cebollitas caramelizadas y espárragos trigueros**      **36.50€**
Grilled old cow tenderloin served with potato parmentier, caramelized onions and green asparagus

Precios 10% IVA incluido / 10% TAX included

