

Especiales del día / Specials of the day

- 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
- Salmorejo tradicional con su jamon y huevo**   15.00€
Traditional Salmorejo with Cured Ham and Egg
- Almejas en salsa verde o la sartén**     28,00€
Clams in a garlic/parsley sauce "Salsa Verde" or sautéed
- Raviolis rellenos de Txangurro y gamba al ajillo con crema de guisantes y shimejis**   25,50€
Crab meat and shrimp Ravioli, with Tear Pea Cream and Shimeji Mushrooms    
- Rape a la bilbaína sobre patatas panaderas** 36,50€
Grilled monkfish with a garcli/cayenne pepper "refrito" over slices of roasted potatoes
- Bonito del norte a la plancha con cuajo de pisto y mahonesa de antxoas**     28.00€
Grilled White Tuna with vegetables ragout and anchovy Mayonnaise
- Dorada a la sal, con compota de tomate y albahaca**     26,20€
Sea bream in salt rock over tomato/basil compote
- Rabo de toro estofado con vinos de Madrid, patatas fritas y verduritas**   26,50€
Oxtail stewed with Madrid wines, fried potatoes and vegetables
- Solomillo de vaca madurada al oporto con verduritas salteadas**      36.50€
Grilled old cow tenderloin served with sautéed vegetables

Precios 10% IVA incluido / 10% TAX included



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

