

Especiales del día / Specials of the day

Ensalada templada de espagueti di sepia con vichyssoise, lascas de bacalao , yema de huevo, manzana ácida y crujiente de jamón  **24,50€**
Warm salad of Spaguetis di Sepia, vichyssoise, cod slices, egg yolk, green apple and crispy jamon

Timbal de verduras a la plancha con queso de cabra caramelizado, vinagreta de miel y mostaza con pasas y nueces  **18,90€**
Grilled vegetable timbale with caramelized goat cheese, honey and mustard vinaigrette with raisins and walnuts

Patatas arrugás – Bravas o mixtas  **12,60€**
Traditional brava potatoes served with spice sauce or spice sauce and ali-oli sauce

Mejillones al vapor  **19,50€**
Boiled mussels

Almejas en salsa verde o a la sartén  **28,00€**
Clams in a garlic/parsley sauce "Salsa verde" or sauteed

Ensaladilla Rusa estilo Café de Oriente (Txangurro, huevo de codorniz, aceitunas, piparras, ventresca de atún, mayonesa de aguacate)  **22,50€**
Crab meat, white tuna, quail eggs, olives and avocado mayonnaise salad

Carpaccio de mojama de atún sobre salmorejo y manzana verde  **25,50€**
Tuna carpaccio on salmorejo and green apple

Pescado de roca a la sal, compota de tomate y albahaca  **28,00€**
Rock fish in sea rock salt over tomato and basil compote

Bonito del norte a la plancha con cuajo de pisto y mayonesa de antxoas  **28,00€**
Seared white tuna over vegetables ragout and anchovies' mayonnaise

Costillar de ibérico a la barbacoa con patatas arrugas y sus mojos  **28,50€**
Braised Iberian pork ribs with BBQ sauce, potatoes and its sauces

Cachopo asturiano relleno de queso afuega'l pitu y lacón con pimientos y patatas **28,50€**
Deep fried old cow striploin stuffed with cheese and bacon served with peppers and French fries


Precios 10% IVA incluido / 10% TAX included

