

Especiales del día / Specials of the day

Gambones al ajillo con huevos fritos    	29,00€
<i>Sautéed prawn in garlic "refrito" served with fried organic eggs</i>	
Ceviche de corvina    	26,00€
<i>Traditional rock fish ceviche</i>	
Bocartes a la bilbaína 	21,00€
<i>Grilled sardines in a garlic-parsley sauce</i>	
Revuelto de huevos de corral Café de Oriente    	18,50€
<i>Scrambled organic eggs with... (of the day)</i>	
Composición de verduras de temporada a la plancha con queso de cabra caramelizada, nueces, pasas y aliño de miel, vinagre de estragón y aceite picual    	18,90€
<i>Grilled vegetable timbale with caramelized goat cheese, honey vinaigrette and green mustard, raisins and walnuts</i>	
Ensaladilla Rusa estilo Café de Oriente (Txangurro, huevo de codorniz, aceitunas, piparras, Ventresca de atún, mayonesa de aguacate)        	22,50€
<i>Crab meat, white tuna, quail eggs, olives and avocado mayonnaise salad</i>	
Carpaccio de mojama de atún sobre salmorejo y manzana verde  	25,50€
<i>Tuna carpaccio on salmorejo and green apple</i>	
Dorada en costra de sal, compota de tomate y albahaca    	28,50€
<i>Rock fish in sea rock salt over tomato and basil compote</i>	
Tataki de salmon con crudites de verduras, mango y teriyaki    	28,00€
<i>Seared white tuna over vegetables ragout and anchovies' mayonnaise</i>	
Tournedo de pollo de corral relleno de ciruelas y boletus con puré Robuchón	28,00€
<i>Organic egg roll stuffed with plums and boletus served with a potato parmentier</i>	
Costillar de ibérico a la barbacoa con patatas arrugas y sus mojos      	28,50€
<i>Braised Iberian pork ribs with BBQ sauce, potatoes and its sauces</i>	
Rabo de toro estofado con vinos de Madrid, patatas fritas y verduritas  	28,50€
<i>Ox tail steed in wine, honey and cinnamon served with French fries and vegetables</i>	

Precios 10% IVA incluido / 10% TAX included

