

Especiales del día / Specials of the day

Gambones al ajillo con huevos fritos    	28,00€
<i>Sautéed prawn in garlic "refrito" served with fried organic eggs</i>	
Ceviche de corvina    	26,00€
<i>Traditional rock fish ceviche</i>	
Almejas a la sartén o en salsa verde  	28,00€
<i>Clams: sautéed or in a garlic/parsley sauce</i>	
Revuelto de huevos de corral Café de Oriente    	18,90€
<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    	28,00€
<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>	
Rodaballo sobre chupsuey de verduritas y lágrimas de txakoli   	35,50€
<i>Wild turbot over sautéed vegetables and txakoli wine sauce</i>	
Bonito del norte con cuajo de pisto y mayonesa de anchoas    	28,00€
<i>Sautéed white tuna over vegetables ragout and anchovies mayonnaise</i>	
Solomillo de vaca vieja a la sartén al estilo Café de Paris   	36,50€
<i>Grilled old cow tenderloin over potato parmentier and mushrooms ragout</i>	

Precios 10% IVA incluido / 10% TAX included



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CAGAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

