

Especiales del día / Specials of the day

- Gambones al ajillo con huevos fritos**     **28€**
Sautéed prawn in garlic "refrito" served with fried organic eggs
- Pochas en salsa verde con rape y almejas**     **25€**
White beans stew with a garlic/parsley sauce served with monkfish and clams
- Micuit de pato con almendras y confitura de higos**  **34€**
Duck liver "micuit" wrapped in almond and served with fig marmalade
- Almejas a la sartén o en salsa verde**   **28€**
Clams: sautéed or in a garlic/parsley sauce
- Pulpo a la parrilla con migas extremeñas**     **33,5€**
Grilled octopus served with sautéed fried bread and garlic with paprika "migas"
- Ensaladilla Rusa estilo Café de Oriente (Txangurro, huevo de codorniz, aceitunas, piparras, Ventresca de atún, mayonesa de aguacate)**        **22,5€**
Crab meat, white tuna, quail eggs, olives and avocado mayonnaise salad
- Carpaccio de mojama de atún sobre salmorejo y manzana verde**   **25,5€**
Tuna carpaccio over a chilled tomato emulsion served with green apple
- Chipirones de anzuelo a la plancha con saltado de habitas, triguetos y chantarella**     **28,5€**
Sautéed squids, baby green beans, asparagus and chanterelle
- Rodaballo sobre chupsuey de verduritas y lágrimas de txakoli**    **35,5€**
Wild turbot over sautéed vegetables and txakoli wine sauce
- Cochinilo confitado y lacado a baja temperatura con cuajo de repollo y gambón** **28,5€**
Suckling pig confit "au juice" served with jumbo shrimp and cabbage
- Solomillo de vaca vieja a la sartén, setas, pamentier de patata y salsa de vino de Oporto**    **36,5€**
Grilled old cow tenderloin over potato parmentier and mushrooms ragout

Precios 10% IVA incluido / 10% TAX included

