

Especiales del día / Specials of the day

Ensalada templada de lombarda, pasas y nueces con foie a la plancha, reducción de Pedro Ximénez y teja de queso emmental   	28€
<i>Warm red cabbage salad with raisins and walnuts, seared foie gras, Pedro Ximénez reduction and cheese cookie</i>	
Crema de calabaza asada con puré de castañas y lascas de mojama de atún   	25€
<i>Pumpkin cream soup with chestnut purée and shavings of cured tuna</i>	
Composición de verduras de temporada a la plancha con queso de cabra caramelizada, nueces, pasas y vinagreta de miel y mostaza     	19€
<i>Grilled vegetables timbale with caramelized goat cheese, honey vinaigrette and mustard, raisins and walnuts</i>	
Callos a la madrileña 	24€
<i>Traditional pork trips stew</i>	
Pulpo a la parrilla con patatas baby y salsa de romesco  	33€
<i>Grilled octopus served with baby potatoes and romesco sauce</i>	
Almejas a la sartén o en salsa verde  	28€
<i>Clams: sautéed or in a garlic/parsley sauce</i>	
Chipirones de anzuelo a la plancha con arroz escabechado de mejillones    	28,5€
<i>Seared squids over a creamy rice of mussels in "escabeche" and ink squid sauce</i>	
Rodaballo a la bilbaína sobre patatas panaderas  	35,5€
<i>Roasted wild turbot over slices of roasted potatoes and garlic/cayenne pepper "refrito"</i>	
Solomillo de vaca vieja, setas, parmentier de patata, trigueros y salsa de oporto   	36,5€
<i>Grilled old cow tenderloin over potato parmentier and mushrooms ragout</i>	
Preso ibérica a la parrilla con queso tetilla, papas arrugadas y sus mojos 	29€
<i>Grilled Iberian pork shoulder served with Tetilla cheese, wrinkled potatoes and "mojos"</i>	
Flan de chocolate con nata de menta y caramelo   	9€
<i>Chocolate "flan" with mint cream and caramel</i>	

Precios 10% IVA incluido / 10% TAX included

