

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
- 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**     **19€**
Grilled vegetable timbale with caramelized goat cheese, honey vinaigrette and green mustard, raisins and walnuts
- 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 arroz escabechado de mejillones**     **28,5€**
Seared squids served with a creamy rice of mussels "in escabeche"
- Rodaballo a la bilbaina sobre patatas panaderas**    **35,5€**
Wild turbot over roasted potatoes and a garlic/cayenne pepper "refrito"
- Presa ibérica a la parrilla con queso tetilla, papas arrugas y sus mojos**  **29€**
Grilled Iberian pork shoulder served with Tetilla cheese, wrinkled potatoes, and mojos
- 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

