

Especiales del día / Specials of the day

Cuchara del día: Caldereta de marisco   	25€
<i>Stew of the day: Traditional fish and shellfish soup in saffron sauce</i>	
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>	
Coliflor asada con puré de boniato y chimichurri  	19€
<i>Roasted cauliflower with sweet potato puree and chimichurri</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>	
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>	
Solomillo ibérico albardado con tocineta Ahumada al strogonff   	33€
<i>Iberian sirloin with bacon smoked with strogonff</i>	
Presa 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>	
Manzana asada con yogur, miel y nueces caramelizadas  	8,5€
<i>Roasted apple with yogurt, honey and caramelized walnuts</i>	

Precios 10% IVA incluido / 10% TAX included

