

Especiales del día / Specials of the day

Plato de Cuchara del día almuerzos / Stew of the day only lunch

Garbanzos estofados con callos típicos café de oriente     22€
Stewed chickpeas with brown tripe, café de oriente style

Surtido de croquetas de bacalao con puerro y boletus trufados y su pisto manchego.     22€
Assortment of cod croquettes with leek and boletus with truffles served with a vegetables ragout and tomato sauce.

Tartar de salmón noruego macerado con guacamole, lechuga gourmet y mahonesa de mango. 29€
Macerated Norwegian salmon tartar with avocado, gourmet lettuce and mango mayonnaise.

Setas silvestres a la plancha con su refrito.      26€
Grilled wild mushrooms with their refried.

Bocartes albardados de patxi con pimientos del país    20€
Light fried anchovies served with peppers

Albóndigas de pescado y marisco a la marinera con pure de marmita        29€
Fish and seafood meatballs stew in shellfish sauce

Carpacho de lomo de vaca madurada y marinada con lascas de Idiazábal, minisetas y rucula 32€
Carpaccio of old cow striploin served with Idiazabal cheese, mushrooms and arugula   

Tacos de solomillo de vaca madurada salteadas al jerez con patatas baby fritas y pimientos del padrón 32€
Sautéed cubes of old cow sirloin in sherry sauce served with baby potatoes and Padrón peppers 

Super escalope de solomillo empanado con patatas baby y alioli ligero.   34€
Light fried old cow tenderloin served with baby potatoes and a light aioli.

Crêpe Suzette flambéado con crema de regaliz y helado de leche merengada.     9€
Crêpe Suzette flambéed with liquorice cream and meringue milk ice cream.

Precios 10% IVA incluido / 10% TAX included

