

ENTRANTES / STARTERS

Mejillones al Vapor / <i>Steamed Mussels</i>	12,50 €
Gambas al Ajillo / <i>Garlic Shrimp</i>	15,00 €
Pulpo Tostado sobre Timbal de patata Pimiento y Queso / <i>Roasted Octopus on Pepper and Cheese Timbale</i>	18,00 €
Tabla de Jamón Ibérico / <i>Iberian Ham Board</i>	23,50 €
Tabla de Queso Variado / <i>Spanish Cheese Board</i>	15,00 €
Carpaccio de Ternera con Frutos Secos y Parmesano / <i>Carpaccio of Beef with Nut and Parmesan</i>	14,50 €
Carpaccio de Tomate Germinado y Helado de Albahaca / <i>Carpaccio of germinated Tomato and Basil Ice Cream</i>	13,50 €
Risotto de Setas y Boletus / <i>Mushroom and Boletus Risotto</i>	14,00 €
Risotto de Espárragos Verdes / <i>Green Asparagus Risotto</i>	14,00 €
Salteado de Alcachofas con Ralladura de Foie / <i>Sautéed Artichokes with grated Foie Gras</i>	13,50 €
Canelones de Rabo de Toro gratinados / <i>Cannelloni with Oxtail au Gratin</i>	17,00 €

SUGERENCIAS / RECOMMENDATIONS

Steak Tartara Tradicional / <i>Traditional Steak Tartar</i>	26,00 €
Hamburguesa Gourmet al plato / <i>Gourmet Burger</i>	16,50 €
Lomos de Sardina del Cantábrico con tarta de Tomate / <i>Cantabrian Sardine Loins with Tomato tart</i>	15,50 €
Puntillitas a la Andaluza / <i>Andalusian Tiny Fried Squids</i>	13,50 €

CARNES / MEATS

Solomillo de ternera a la Plancha / <i>Grilled Beef Tenderloin</i>	23,00 €
Lomo de Buey / <i>Loin of beef</i>	18,50 €
Secreto de cerdo ibérico al ajillo / <i>Iberian Pork In Garlic</i>	13,50 €
Osobuco de Retinto Estofado / <i>Stewed Deep purple Osso buco</i>	14,50 €
Rulo de Rabo de Toro / <i>Rolled Oxtail</i>	18,00 €
Parrillada de Carne mínimo 2 pax / <i>Grilled Meat min. 2 persons.</i>	23,00 €
Elige tu Salsa Suplemento (Pimienta, Champiñon o Quesos) / <i>Choose your Supplement Sauce (Pepper, Mushroom or Cheese)</i>	1,50 €

PESCADOS / FISHES

Lomo de Bacalao Somallao / <i>Somallao Cod Loin</i>	18,50 €
Centro de Merluza a la plancha con ralladura de Ajo / <i>Grilled Hake with grated Garlic</i>	18,50 €
Cazuela de Rape / <i>Anglerfish Casserole</i>	19,50 €
Tataki de Atún Rojo / <i>Red Tuna Tataki</i>	19,50 €

ENSALADAS / SALADS

Ensalada César / Caesar Salad	12,00 €
Ensalada de algas wakome con Salmón ahumado y tomate fresco / <i>Seaweed Salad with Smoked Salmon and Fresh Tomatos</i>	13,50 €
Ensalada de Lechuga Rizada, perlas de Mozzarella y Anchoa del Cantábrico / <i>Lettuce Salad with Mozzarella Pearls and Cantabrian anchovies</i>	13,50 €
Ensalada de la Huerta / <i>Fresh Mediterranean Salad</i>	12,00 €
Ensalada de Ventresca de Atún / <i>Tuna Belly Salad</i>	14,00 €

MENÚ CARTA – OTOÑO 2019 / AUTUM MENU 2019

Ensalada o Entrante / Salad or Starter	
Plato principal / Main Course	
Bebida / Drink	
Postre o café / Dessert or Coffee	28,00 €

Nota: IVA incluido/ Note: VAT included.
Información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias./
Information available on allergies and food intolerances.
Soliciten información a nuestro personal./
Request information from our staff