

VIRUTAS DE FOIE CON MANZANA
CONFITADA Y TOSTADAS

12.50€

Foie Gras Shavings with Caramelised Apple and toasts

JAMÓN IBÉRICO Y SU PAN CON
TOMATE

17€

Iberian Cured Ham on Bread Spread with Fresh Tomato

JAMÓN DE TERUEL D.O.

11€

D.O. Teruel Cured Ham

CHEF SELECTION

ENSALADA TEMPLADA DE
CHIPIRONES Y GAMBAS

12€

Warm Cuttlefish and Prawn Salad

ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y
CRUJIENTE DE IBÉRICO

12€

Salad with Goat's Cheese and Iberian Pork Crunch

HUEVOS FRITOS CON VIRUTAS DE
FOIE, EN SALSA DE OPORTO Y
UVAS

11€

Fried Eggs with Foie Gras, Port sauce and Grapes

VERDURAS DE TEMPORADA A LA
PARRILLA CON SALSA ROMESCU

10€

Seasonal Grilled Vegetables with Romesco Sauce

RISOTTO DE SETAS Y PARMESANO
CON FOIE

11€

Mushroom Risotto and Parmesan with Foie Gras

PESCADOS

*

CHIPIRONES A LA PARRILLA SOBRE
LECHO DE CEBOLLA Y P.X.

12€

Grilled Cuttlefish on a Bed of Onions and P.X.

MERLUZA FRESCA SOBRE
PATATAS AL HORNO

15€

Fresh Hake on a Bed of Oven Baked Potatoes

BACALAO A LA VIZCAÍNA

12€

Biscayan-Style Salt Cod in Dried Sauce Pepper

TAQUITOS DE BACALAO FRITOS
EN SARTÉN

11,50€

Pan-Fried Cod Cubes

CARNES

STEACK TARTARE

19,50€

Steack Tartare

ESPECIALIDAD

SOLOMILLO DE TERNERA CON
FOIE, OPORTO Y UVAS

19,50€

Beef Fillet with Foie Gras, Port and Grapes

TACOS DE SOLOMILLO A LOS
AJOS

17€

Garlic Sirloin Chunks

ENTRECOT DE TERNERA A LA
PARRILLA O CON SALSA AL GUSTO
(ROQUEFORT, PIMIENTA...)

16,50€

Grilled Veal Entrecôte or with (Roquefort, Pepper...) Sauce

CARRILLERA DE IBÉRICO AL VINO
QUINADO

16€

Iberian Pork Cheek in Quinquina Wine