

APPETIZERS

Jamón Ibérico al Corte

A Spanish Delicacy
\$32.00

Lomo de Orza en Aceite de su Adobillo y Bouquet de Ensalada

Marinated Pork Loin and Salad Bouquet
\$16.50

Ensalada de Salmón Ahumado, Tártara y Vinagreta de Encurtidos

Smoked Salmon Salad, Tartar Sauce and its Vinaigrette
\$15.50

Crema Tibia de Boletus, Vieiras y Pulpo a la Parrilla con Caviar de Arenque

Warm Wild Mushroom Cream with Octopus, Scallops and Arenque Caviar
\$14.75

Sardinas Marinadas con Asadillo de Pimientos y Emulsión de Coliflor

Marinated Sardines and Roasted Peppers Salad with Cauliflower Emulsion
\$14.25

Foie de Pato a la Parrilla sobre un Fondo de Espinacas y Frutos secos Al Pedro Ximenez

Grilled Duck Foie Gras on a bed of Spinach and dry Fruits in a Sherry Wine Sauce
\$22.00

Caldereta de Espárragos Verdes con Huevo Escalfado

Green Asparagus Stew with Broiled Egg
\$16.00

Menestra de Verduras en Tempura y Vinagreta de Tomate

Tempura Style Baby Vegetables with Veal Sweetbreads and Tomato Vinaigrette
\$16.00

Almejas y Gambas en Salsa Verde

Clams and shrimp in Garlic, Parsley and Cayenne Pepper Sauce
\$20.00

PAELLA

Orders Limited to a minimum of 2 people.

Paella de Langosta

Seafood and Lobster Paella
\$36.50

Arroz con Cochinillo y Alcachofas

Suckling Pig, Artichokes and Fresh Vegetable Rice
\$29.50

Arroz con Pulpo, Patata Confitada y Pimentón de la Vera

Grilled Octopus, Potatoe Confit and Paprika Rice
\$28.50

FISH

Merluza Gratinada sobre un Fondo de Verduras de la Huerta y Salmón Ahumado

Hake Cook on Papillote over a Bed of Sautéed Tender Vegetables and Smoked Salmon
\$32.00

Lubina al Horno con Guiso de Lentejas y Setas de Temporada

Broiled Rockfish on a Bed of Lentils and Seasonal Mushroom
\$28.50

Rodaballo en Salsa de Puerro y Txacoli con Aliño de Tomate Con-casse y Cigala

Roasted Turbot in Leeks and Txacoli Sauce served with Tomato Salad and Langoustine
\$30.50

Dorada a la Parrilla con Cangrejos de Río y Reducción de Uvas al Estragon

Grilled Sea Bream with River Crabs, Grapes and Estragon Reduction
\$28.00

MEAT

Carrillera de Cerdo a los Dos Vinos con Parmentier de Ajetes Tiernos

Pork Cheeks in Two Wines Sauces with Scallions Parmentier
\$29.50

Rabo de Toro Estofado a la Cordobesa con Croqueta liquida de Patata

Boneless Beef Oxtail Braised with Liquid Potatoes Croquette
\$29.00

Lomo de Venado al Calvados con Espárragos y Bacon

Venison Sirloin in Calvados Sauce with Asparagus and Bacon
\$34.50

Cochinillo Asado a Baja Temperatura sobre Tirabeques Salteados al Jerez

Slow Cook Suckling Pig over Sugar Snap Peas Sautéed in a Sherry Wine Sauce
\$31.25

Entrecote de Buey al Queso de Valdeon, Lombarda y Carpaccio de Piña

Certificated Sirloin Angus Beef in "Valdeon" Cheese Sauce, Red Cabbage and Pineapple Carpaccio
\$34.50