

NOCHE ESPAÑOLA

PULPOS A LA ASTURIANA \$260

Cocidos y salteados en olivo, con salsa de su tinta y azafrán, arroz canario y vegetales verdes.

DÚO DEL CANTÁBRICO \$280

Filete de pescado y camarones cocinados lentamente en salsa vizcaína; acompañados con patatas, olivas, almendras y perejil.

VIEIRAS A LA GALLEGA \$320

Salteadas en olivo, acompañadas con fricasé de jamón ibérico, puerros, ajo, cebolla, jitomate y vino blanco, lentamente gratinadas con queso.

DORADO A LA VASCA \$210

Filete de dorado aliñado con aceite de ajo, salsa de vino blanco con perejil; acompañado con chícharos, huevo cocido, espárragos y chorizo.

POLLITO AL CHILINDRÓN \$160

Medio pollito asado, cocinado con salsa de tomates y pimientos; acompañado con arroz, patatas y majado de almendras.

PECHUGA CON ALBARICOQUES \$160

Pechuga de pollo con queso de cabra y nueces, cuscús, vegetales y salsa de chabacanos.

CHAMORRO DE TERNERA \$260

Chamorro al horno, en salsa española con arroz canario, vegetales y majado de perejil al limón.

COSTILLA DE RES CORDOBESA \$260

Marinada por 24 hrs. con vino tinto, vegetales y hierbas aromáticas; braseada al horno y acompañada con sémola y vegetales.

ROLLO DE SOLOMILLO \$190

De cerdo, relleno con ciruelas pasas, olivas, tocino y hierbas finas; acompañado con patatas baby y hongos silvestres.

TAGINE VEGANO \$150

Cazuela de cuscús con vegetales mixtos, pasas y nueces.