

NOCHE ESPAÑOLA

SPANISH NIGHT

PULPOS A LA ASTURIANA / ASTURIAN OCTOPUS

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

Boiled and sautéed with olive oil, served with squid ink and saffron sauce, rice and green vegetables..

\$545

DÚO DEL CANTÁBRICO / CANTABRIAN DUO

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

Fillet of fish and shrimp cooked in Biscayne sauce, served with new potatoes, olives, almonds and parsley

\$490

VIEIRAS A LA GALLEGA / GALICIAN SCALLOPS

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

Sautéed in olive oil, served with Serrano ham fricassee with leeks, garlic, onions, tomatoes and white wine, topped with parmesan cheese.*

\$560

DORADO A LA VASCA / BASQUE MAHI MAHI

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

. Fillet of mahi mahi with sauce of garlic, olive oil, white wine and parsley, served with hardboiled egg, asparagus and chorizo.

\$460

POLLITO AL CHILINDRÓN. / CHILINDRON CORNISH GAME HEN

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

Grilled and then cooked in tomato-red pepper sauce, served with rice, potatoes and roasted almond-chili sauce.

\$360

NOCHE ESPAÑOLA

SPANISH NIGHT

PECHUGA CON ALBARICOQUES / APRICOT CHICKEN BREAST

Pechuga de pollo con queso de cabra y nueces, cuscús, vegetales y salsa de chabacanos.
*Chicken breast stuffed with goat cheese and nuts and covered with apricot sauce,
served with cous cous and vegetables.*

\$360

CHAMORRO DE TERNERA / VEAL OSSOBUCO

Chamorro al horno, en salsa española con arroz canario, vegetales y majado de perejil al limón.
Roasted and braised in Spanish sauce, served with canary rice, vegetables and sauce of lime, anchovies and parsley.

\$460

COSTILLA DE RES CORDOBESA / CORDOBA BEEF SHORT RIB

Marinada por 24 hrs. con vino tinto, vegetales y hierbas aromáticas; braseada al horno y acompañada con sémola y vegetales.
Marinated for 24 hours in red wine, vegetables and aromatic herbs; braised in the oven and served with semolina and vegetables.

\$480

ROLLO DE SOLOMILLO / PORK TENDERLOIN ROLLS

De cerdo, relleno con ciruelas pasas, olivas, tocino y hierbas finas; acompañado con patatas baby y hongos silvestres.
Filled with plums, olives, bacon and fine herbs, roasted and served with new potatoes and wild mushrooms.

\$420

TAGINE VEGANO / VEGAN TAGINE

Cazuela de cuscús con vegetales mixtos, pasas y nueces.
Cous cous pot with vegetables, potatoes and mixed nuts.

\$320