



## SUGERENCIAS DEL CHEF

### CHEF'S SUGGESTIONS

<b>Jamón ibérico, pan de cristal y emulsión de tomate</b> Iberian ham, glass bread and tomato emulsion 	24.00 €
<b>Anchoas con aceite de oliva (9 uds.)</b> Anchovies olive oil 	22.00 €
<b>Alcachofas confitadas con virutas de jamón (4 uds.)</b> Confit artichokes with ham shavings   	17.00 €
<b>Nuestra tabla de quesos nacionales (manchego, cabrales, idiazabal, cabra al pimientos.)</b> Our table of national cheeses (manchego, cabrales, idiazabal, goat with peppers.)   	16.00 €
<b>Boquerones aliñados con vinagre y perejil (7 uds.)</b> Anchovies seasoned with vinegar and parsley  	12.50 €
<b>Parrillada de verduras y setas al aroma del carbón</b> Charcoal-scented grilled vegetables and mushrooms 	17.00 €
<b>Merluza al gusto (bilbaína, romana o plancha)</b> Hake to taste (Bilbain, Roman or grilled)  	23.00 €
<b>Solomillo Rossini de vaca madurada</b> Rossini beef sirloin matured	26.00 €
<b>Costilla de ternera asada al horno</b> Oven roasted beef rib	21.00 €
<b>Carpaccio de piña, helado de mango y maracuyá</b> Pineapple carpaccio, mango ice cream and passion fruit  	6,50 €
<b>Tarta de queso casera</b> Homemade cheesecake    	7,50 €