

La Dama

Para empezar y compartir...

Ostra Gillardeau # 3 al natural con mignonette - 5€ / unidad

Anchoa de Santoña - 2,8€ /unidad

Jamón ibérico de bellota (60gr) - 18€

Paté trufado - 12€

Tartare de remolacha y aguacate - 13€

Cangrejo real en salsa cocktail - 27€

Salpicón de rape, bogavante y pulpo - 25€

El Rey "Raf" tomate de temporada, aceite de oliva y sal de Guerande - 11€

Cogollos de Tudela a la plancha, cebolleta y vinagreta de tomate y jang - 13€

Rosbif de picaña de vaca a la Tonnata - 16€

Tartaleta de cebolla, bacon ahumado y ensalada fresca de hinojo y manzana - 14€

Zamburiñas al gratin - 16,5€

Calamarcitos de playa a la plancha con crema de escalibada - 15€

Navajas gallegas a la plancha - 15€

Principales

Risotto Milanese, yema de “Cojonudo” y Mahón curado - 22€

Lenguado Meunière, patatas vapor y acelgas salteadas (pieza para dos) - S/M

Lubina mediterránea con ratatouille - 26€

Tagliatelle al pesto de berenjena asada - 18€

Salmón salvaje, salsa bearnesa y espárragos trigueros - 25€

Pulpo ahumado, parmentier de patata y cebollitas al balsámico - 25€

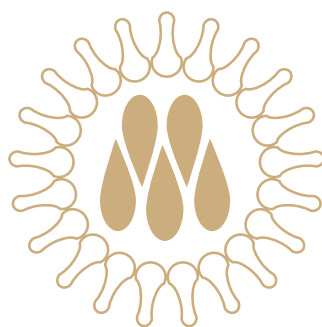
Solomillo de buey a la pimienta verde con patatas “Pont Neuf” - 26€

Pluma ibérica a la mostaza de Dijón con cebollitas al jerez - 23€

Bourguignon de ternera con puré de patata - 25€

Paletilla de cordero lacada con ajo y tomillo con calabaza asada (pieza para dos) - 24 € p/p

Steak tartar “La Dama” 23€



Servicio de pan y cubiertos 2€

La Dama

To start and share...

Gillardeau oysters # 3 and mignonette dressing - 5€ / unit

Anchovy from Santoña - 2,8€ /unit

“Jamón ibérico” de bellota” (60gr) - 18€

Truffled paté - 12€

Beetroot tartar & avocado - 13€

King crab with home made cocktail sauce - 27€

Monkfish, lobster and octopus “Salpicón” - 25€

“The King Raf” seasonal tomatoe, Guerande salt & olive oil - 11€

Tudela lettuce hearts, spring onions & tomate and jang vinaigrette - 12€

Picaña roast beef a la Tonnata - 16€

Onion pie and crispy bacon with apple and fennel fresh salad - 14€

Bay scallops au gratin 16.50€

Mini squid with roasted vegetables cream - 15€

Grilled galician razor clams -.15€

Main Courses

Risotto Milanese, white asparagus and cured “Mahón” cheese - 22€

Sole Meunière, steamed potatoes and sauteed chard (piece for two) - market price

Wild sea bass & ratatouille - 26€

Tagliatelle with roasted eggplant pesto - 18€

Wild salmon with Bearnaise sauce & asparagus - 25€

Smoked octopus, parmentier and balsamic little onions - 25€

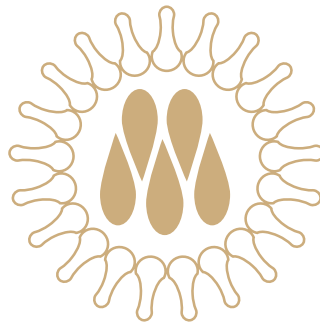
Beef tenderloin and green pepper sauce with Pont Neuf potatoes - 26€

Iberian prey and Dijón mustard sauce - 23€

Beef “Bourguignon” with mashed potatoes - 25€

Roasted lamb shoulder with baked pumpkin (piece for two) - 24€ each

Steak tartar “La Dama” - 23€



bread & cover 2€