

MENÚ DEGUSTACIÓN TRADICIONAL

45€ IVA INCLUIDO (Bebida no incluida- Drinks not included)

Aperitivo del chef

Chef's appetizer

Ragú de setas con huevo poché y parmentier trufada

Mushroom ragout with poached egg and truffled parmentier

Lomo de merluza con almejas en salsa verde

Hake loin with clams in green sauce

Cochinillo confitado y lacado con manzanas en texturas

Pig low-temperature confit lacquered in its juice with apples in textures

Torrija típica Café de Oriente

Torrija typical Café de Oriente

Agua, pan y dulces

Water, bread and sweets.

MENÚ DEGUSTACIÓN FUSIÓN FILIPINA

58€ IVA INCLUIDO (Bebida no incluida- Drinks not included)

Lumpia: brick de langostino fritos con albahaca y ajo blanco de coco

Lumpia: fried shrimp brick with basil and white coconut garlic

Siningag: caldo concentrado de faisán, papada confitada, yema y puré de camote

Siningag: concentrated pheasant broth, candied giblets, yolk and sweet potato

Arroz Caldo: arroz cremoso de capón, hongos, trigueros y huevo poché

Rice Broth: creamy capon rice, mushrooms, wheat and poached egg

Salmonete al momento risotto de lentejas rojas, coco, jengibre, azafrán, pimienta de Sichuan y puré de tamarindo

Baked red mullet risotto of red lentils, coconut, ginger, saffron, Sichuan pepper

Kare Kare: wantun relleno de rabo de toro estofado con miel, canela, polvo de cacahuets y puré de apio-nabo

Kare Kare: wantun stuffed bull's tail stuffed with honey, cinnamon, peanut powder and celery-turnip puree.

Perlas filipinas: tapioca coco helado y mango

Philippine pearls: tapioca coconut ice cream and mango

Soufflé de chocolate con picatostes y sorbete de mandarina

Chocolate soufflé with croutons and mandarin sorbet.

Agua, pan y dulces

Water, bread and sweets.

ENTRANTES

Ceviche Mixto*	17,90€
Pescados, mariscos, moluscos y algas con plátano frito, jalapeños y guacamole	
Ensalada de bogavante en mar y montaña	25,80€
Vieiras, verduras, setas y sus jugos	
Sinigang de faisán*	13,80€
Papada confitada, yema y puré de camote trufado	
Bisquet de nécoras	14,20€
Salpicón de pescados y moluscos	
Ragout de setas de temporada	17,80€
Parmentier trufada y huevo poché	
Alcachofas a la plancha	18,50€
Mollejas de ternera a la crema de armagnac	
Composición de antxoa fresca	16,20€
Con huevo escalfado, escalibada, puré de patata ahumada y vinagreta de piparras	

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico de Guijuelo al corte	27,50€
Pan tostado y tomate rallado	
Antxoas de Santofia "00"	18,90€
Tomate especiado y piparras	
Ganache de foie	19,80€
Pan de miel, espuma de queso de cabra y frutos rojos	
Lumpia*	17,20€
Brick de langostino fritos con albahaca y ajo blanco de coco	
Verduras de Tudela en tempura*	15,80€
Y sus tres salsas: mango-café, mostaza-miel y soja	
Croquetas caseras	12,50€
De jamón ibérico y boletus	
Pulpo a la brasa	19,20€
Falso carbón, espuma de cachelos, mojo rojo y salicornias en ensalada	

PESCADOS

Corvina a la plancha	22,30€
Humus de alubias, ajo en texturas, chips de remolacha y polvo de bacon	
La merluza a tu gusto:	26,90€
Frita con pimientos, en salsa verde con almejas y bilbaína con panaderas	
Bacalao en degustación:	25,80€
Vizcaína, pilpil y pavía acompañado de patatas a la inglesa	
Chicharro en piel crujiente	18,50€
Migas extremeñas y espuma de huevo frito	
Salmonete al momento*	24,90€
Risotto de lentejas rojas, coco, jengibre, azafrán, pimienta de Sichuan y puré de tamarindo	

MAR & MONTAÑA Y CAZA

Arroz caldo de capón y rape*	18,90€
Hongos, trigueros, huevo poche y sabayón de plancton	
Composición de carabinero y vieiras*	27,50€
A la plancha con manitas de ibérico, sus jugos y sakuras	
Lomitos de corzo asado	28,90€
Jugo de frambuesas, compota de castañas y ensalada en tempura	

CARNES

Capón relleno de foie, orejones y dátiles	19,50€
Con tres quinoas, pistachos y su jugo limonero	
Jarrete de ternera lechal de Ávila	26,80€
Confitado a baja temperatura con su tuétano y menestra de tubérculos	
Kare Kare*	19,80€
Wantun relleno de rabo de toro estofado con miel, canela, polvo de cacahuets y puré de apio nabo	
Lechón*	25,80€
Cochinillo confitado a baja temperatura lacado en su jugo con manzanas en texturas	
El solomillo de buey a tu gusto	29,50€
Rossini clásico o steak tartar aderezado a nuestro estilo	

**Platos fusión cocina filipina española en homenaje al primer aniversario de la reapertura del Café de Oriente*

ANTES DEL POSTRE “QUESOS DEL PAIS”

Ración degustación: **18,50 €** ½ Ración degustación: **9,50 €** Unidad: **3,90 €**

- Mimososa de Galicia
- Montea lijar de Castilla y León
- Payoyo de Andalucía
- Retorta de Pascualete de Extremadura
- Idiazábal ahumado D.O.P idiazábal del País Vasco
- Casa Campo Azul D.O.P. Picón Bejes de Cantabria

Cubierto 2,00€ por persona.

Todos los precios llevan IVA incluido.

Si tiene alguna alergia o intolerancia consulte con nuestro personal para ofrecerle mejor servicio

STARTERS

Ceviche*

Fish, seafood, mollusks and seaweed with fried plantain chips, jalapeños and guacamole

Sea and mountain lobster salad 25,80€

Scallops, vegetables, mushrooms and their juices

Pheasant filipino soup * 13,80€

Roasted pork dewlap, yolk and mashed sweet potatoes

Crab bisque 14,20€

Fish and mollusks cocktail

Wild mushroom ragout 17,80€

Truffle mashed potatoes and poached egg

Grilled artichokes 18,50€

creamy veal sweetbread with armagnac sauce

Fresh anchovy composition 16.20€

With poached egg, roasted vegetables, scrambled, smoked mashed potatoes and piparra vinaigrette

TO SHARE

Iberian ham from Guijuelo 27,50€

Toasted bread and grated tomato

Anchovies from Santoña "00" 18,90€

Grated tomato and peppers

Foie ganache 19,80€

Honey bread, goat cheese foam and red berries

Lumpia* 17,20€

Fried brick pastry of shrimp and basil with almond and garlic soup.

Fresh vegetables in tempura* 15,80€

And its sauces: mango-coffee, Green vinaigrette and soy

Homemade croquettes 12,50€

Iberian ham and boletus

Grilled octopus 19,20€

False charcoal, potato foam, red sauce and salicornia salad

FISH

Grilled croacker	22,30€
Bean hummus, garlic in textures, beet chips and bacon powder	
Traditional hake to choose	26,90€
Battered with peppers or in green sauce with clams or bilbain with potatoes	
Codfish in three preparation ways	25,80€
Vizcaina style, pilpil style and battered with potatoes	
Roasted mackerel	18,50€
Extremadura crumbs and fried egg foam	
Baked red mullet*	24,90€
Risotto of red lentils, coconut, ginger, saffron, Sichuan pepper and tamarind puree	

SEA & MOUNTAIN AND GAME

Rice broth with capon y monkfish*	18,90€
Creamy capon rice, mushrooms, wheat and poached egg	
Composition of large red prawns and scallops *	27,50€
Grilled with Iberian handcuffs, their juices and sakuras	
Roast deer loungers	28,90€
Raspberries juice, chestnuts compote and salad in tempura	

MEAT

Capon stuffed with foie, dried apricots and dates	19,50€
With three quinoa, pistachios and lemon juice	
Suckling pig shin from Ávila	26,80€
Cooked at a low temperature with its marrow and cooked tubers	
Kare Kare*	19,80€
Wonton stuffed with oxtail stewed with honey, cinnamon, peanut powder and celery puree	
Piglet*	25,80€
Low-temperature confit lacquered in its juice with apples in textures	
Sirloin steak to choose:	29,50€
Clasic rossini o steak tartar seasoned with our style	

** Plates fusion Spanish Filipino cuisine in tribute to the first anniversary of the reopening of the Café de Oriente*

BEFORE THE DESSERT “CHEESE FROM SPAIN”

Assortment: **18,50 €** ½ Assortment: **9,25 €** Unit: **3,90 €**

- 🇪🇸 Mimoso de Galicia
- 🇪🇸 Montevaliar de Castilla y León
- 🇪🇸🇵🇦 Payoyo de Andalucía
- 🇪🇸 Retorta de Pascualete de Extremadura
- 🇪🇸 Idiazábal ahumado D.O.P Idiazábal del País Vasco
- 🇪🇸 Casa Campo azul D.O.P. Picón Bejes de Cantabria