



METROPOLITAN WASHINGTON WINTER RESTAURANT WEEK 2026

January 19th – February 1st

Choice Of One Appetizer, A Main Course, And A Dessert.

Lunch \$35 / Brunch \$35 / Dinner \$55 / Wine Paring \$35

APERITIVOS • APPETIZERS

Ensalada de Langostinos con Endivias, Aguacate y Vinagreta de Mango-Mostaza

Shrimp, Endive, Avocado Salad, Mango and Mustard Vinaigrette

Carpacho de Salmón con Crema de Ajoblanco y Gel de Limón

Salmon Carpaccio, Almond Emulsion, Texturized Lemon

Crema de Zanahoria y Jengibre con Maíz Crujiente

Carrots-Ginger Cream Crispy Corn

Buñuelos de Bacalao, Crema de Riojanas y Aire de Piparras

Codfish Brandade Fritters, Potato-Chorizo Sauce, Cloud of Pickles

Wine Pairing: Mar de Viñas 2024 / Albariño / Rías Baixas

PLATOS PRINCIPALES • MAIN COURSES

Solomillo de Ternera a la Parrilla con Milhojas de Patata Trufadas

Grilled Beef Tenderloin, Truffled Potato Gratin

Rulo de Cordero Guisado con Pure de Boniatos Asados y su Jugo

Braised Lamb Roulade, Baked Sweet Potato Puree

Caballa Asada sobre Escabeche se Setas y Remolacha Frita

Roasted Mackerel, Pickled Mushrooms, Crispy Beets

Pisto Manchego con Huevo a 65 Grados, Polvo de Aceitunas y Berenjena Pochada

Traditional Spanish Ratatouille, Poached Egg, Olives Dust, Paprika Infused Eggplant

Wine Pairing: Ondarre Reserva 2019 / Tempranillo, Mazuelo, Garnacha / Rioja

POSTRES • DESSERTS

Mus de Chocolate Cremoso con Pistachos

Dark Chocolate Mouse, Pistachio Cremoux

Macedonia de Frutas en Almíbar con Sorbete de Menta

Fruit Salad in Syrup, Mint Sorbet

Helado de Vainilla con Pedro Ximenez

Vanilla Ice Cream, Pedro Ximenez Wine

Brazo de Gitano con Nata y Crema de Mango

Sponge Cake Filled, Chantilly, Mango Mouse

Wine Pairing: Moscatel Dorado Chipiona / Jerez