

TEMPORADA
OTOÑO 2024



ANCHOAS DE GETARIA XL, pan cristal, tumaca 4U - 26
OSTRA "AMELIE" N°1, natural, a la brasa, ponzu&cebollino U - 7.5
CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA, parmesano, pan cristal - 28
TOSTA DE ATÚN ROJO, guacamole 2U - 22

N I G I R I S

+ CAVIAR OSCIETRA 10GR/30

ATÚN ROJO, emulsión de wasabi 2U - 13
ATÚN O-TORO & CAVIAR 2U - 18
VIEIRA, tartufo 2U - 13
LUBINA, soasada 2U - 13
STEAK TARTAR, yema ahumada 2U - 12
A5 WAGYU, mayo de ajo asado 2U - 20

BAO DE LANGOSTINO EN TEMPURA, Aguacate, mayo sriracha-honey 2U - 19
GYOZAS DE CERDO CRUJIENTE, mayo de miso rojo, ponzu 6U - 16
CARABINERO DE HUELVA XL, a la brasa U - 29

C R U D O S

+ CAVIAR OSCIETRA 10GR/30

TIRADITO DE ATÚN ROJO - 24/39
TIRADITO DE ATÚN ROJO O-TORO - 26/42
TARTAR DE ATÚN ROJO, yema de caserío, emulsion de wasabi - 26/42
TARTAR DE CARABINERO DE HUELVA & CAVIAR, su cabeza a la braza - 44
STEAK TARTAR DE TXULETA PREMIUM, papada ibérica, brioche - 22/37

ENTRECOTE DE WAGYU A5, A LA BRASA - 40/100GR
PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA LA BRASA - 40
PALETILLA DE CORDERO LECHAL A LA BRASA - 46
SOLOMILLO DE VACA VIEJA PREMIUM A LA BRASA - 40
TXULETA DE VACA VIEJA PREMIUM A LA BRASA - 79/KG

ARROZ BOMBA CON CARABINERO DE HUELVA - 47
VETRESCA DE ATÚN O-TORO A LA BRASA - 40
BESUGO DEL CANTÁBRICO A LA BRASA - 50/90
LUBINA DEL ATLÁNTICO A LA BRASA - 42/80
MERO NEGRO DEL CANTÁBRICO A LA BRASA - 50/90

ACOMPAÑAMIENTOS

PIMIENTO DE CRISTAL - 15 KALE FRITO - 5 PAPAS FRITAS - 6
PURÉ DE PAPA - 6 LECHUGA Y CEBOLLETA - 6 PAPA PANADERA - 5

SERVICIO DE PAN : 3,50