

TEMPORADA
OTOÑO 2024



ANCHOA DE GETARIA XL, pan cristal, tumaca 4U - 26
OSTRA "AMELIE" N°1, natural, a la brasa o ponzu&chives U - 7.5
TOSTA DE ATÚN ROJO, guacamole 2U - 22

N I G I R I S

ATUN O-TORO 2U - 15
CARABINERO DE HUELVA, cabeza a la brasa U - 18
VIEIRA, tartufo 2U - 13
STEAK TARTAR, yema ahumada 2U - 12

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
ALCACHOFAS DE NAVARRA, papada ibérica - 25
POCHAS DE NAVARRA, VIEIRA A LA BRASA & VAINAS - 28

C R U D O S

TIRADITO DE ATÚN ROJO O-TORO - 26/42
TARTAR DE ATÚN ROJO, yema curada - 24/39
TARTAR DE CARABINERO DE HUELVA, su cabeza a la brasa - 35
STEAK TARTAR DE TXULETA PREMIUM, papada ibérica, brioche - 22/37

BLACK TRUFFLE CARBONARA 887 - 32
PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA LA BRASA - 42
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 - 48
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