

TEMPORADA
OTOÑO 2024



OSTRA "AMELIE" N°1, natural, a la brasa o ponzu&cebollino U - 7.5
BURRATA ARTESANAL, pesto de rúcula, relish de tomate & alcachofa frita - 18
FOIE GRASS MICUIT, membrillo de manzana, pan de albaricoque & nueces - 31
TOSTA DE ATÚN ROJO, guacamole 2U - 22

N I G I R I S

+ CAVIAR OSCIETRA 10GR/30

ATÚN O-TORO & CAVIAR 2U - 18
CARABINERO DE HUELVA, su 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
CENTOLLA GALLEGA, desmigada - 32
ALCACHOFAS AL CONFIT & PAPADA IBÉRICA - 25

C R U D O S

+ CAVIAR OSCIETRA 10GR/30

TIRADITO DE ATÚN O-TORO - 26/42
TARTAR DE ATÚN ROJO, yema curada - 26/42
TIRADITO DE VIEIRA, aguachile verde, plátano macho frito - 18
TARTAR DE CARABINERO DE HUELVA & CAVIAR, su cabeza a la brasa - 44
STEAK TARTAR DE TXULETA PREMIUM, papada ibérica, brioche - 22/37

PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA A LA BRASA - 42
PALETILLA DE CORDERO LECHAL -12HORAS- A LA BRASA - 46
CARRILLERA ESTOFADA AL VINO TINTO - 32
ENTRECOTE DE VACA VIEJA PREMIUM A LA BRASA - 50
SOLOMILLO DE VACA VIEJA PREMIUM A LA BRASA - 40
TXULETA DE VACA VIEJA PREMIUM A LA BRASA - 79/KG
-35/45 DIAS DE MADURACION-

CARBONARA BLACK TRUFFLE 887 - 32
ARROZ BOMBA CON CARABINERO DE HUELVA - 48
LUBINA DEL ATLÁNTICO A LA BRASA - 42/80

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