

TEMPORADA  
OTOÑO 2024



ANCHOA DE GUETARIA XL, pan cristal, tumaca 4U - 26  
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 ROJO, emulsión de wasabi 2U - 13  
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 ROJO - 24/39  
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  
VENTRESCA DE ATÚN ROJO A LA BRASA - 40

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