

TEMPORADA
OTOÑO 2024



ANCHOA DE GETARIA XL, pan cristal, tumaca 4U - 26
OSTRA "AMELIE" N°1, natural, a la brasa o ponzu&cebollino U - 7.5
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA - 28 - pan cristal, tumaca & aove + 5
BURRATA ARTESANAL, pesto de rúcula, relish de tomate & alcachofa frita - 18
QUESADILLA, papada ibérica & trufa - 22
CROQUETA DE ATÚN 4U - 16

N I G I R I S

+ CAVIAR OSCIETRA 10GR/30

ATÚN ROJO, mayo de wasabi 2U - 13
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
BAO DE SHITAKE, ajo negro 2U - 16
GYOZAS DE CERDO CRUJIENTE, mayo de miso rojo, ponzu 6U - 16
CARABINERO DE HUELVA XL a la brasa U - 29
ALCACHOFAS AL CONFIT & PAPADA IBÉRICA - 25

C R U D O S

+ CAVIAR OSCIETRA 10GR/30

TOSTA DE ATÚN ROJO, guacamole 2U - 22
TIRADITO DE ATÚN ROJO - 24/39
TARTAR DE ATÚN ROJO, yema curada - 26/42
TIRADITO DE VIEIRA, salsa verde tatemada - 18
TARTAR DE CARABINERO DE HUELVA & CAVIAR, su cabeza a la brasa - 44
STEAK TARTAR DE TXULETA PREMIUM, papada ibérica, brioche - 22/37

CARBONARA BLACK TRUFFLE 887 - 32
PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA A LA BRASA - 42
SOLOMILLO DE VACA VIEJA PREMIUM A LA BRASA - 40
TXULETA DE VACA VIEJA PREMIUM -35/45 DIAS DE MADURACIÓN- A LA BRASA - 79/KG
ARROZ BOMBA CON CARABINERO DE HUELVA - 48
LUBINA DEL ATLÁNTICO A LA BRASA - 42/80
RAPE NEGRO "ESTILO ORIO" A LA BRASA - 32

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