



P I C O T E O

JAMÓN IBERÍCO 100% BELLOTA CARRASCO 35€ /100gr + pan cristal con tomate - 6
ANCHOA DE GUETARIA XL, pan cristal, tumaca 4U - 27
BURRATA ARTESANAL, pesto de rúcula, relish de tomate & alcachofa frita - 23
TACO-TALO DE ATÚN ROJO, BBQ ponzu & guacamole 2U - 24
OSTRA "AMELIE" N°2 - 7,5
NATURAL / BRASA / PONZU & CEBOLLINO 1U
ENSALADILLA RUSA con QUISQUILLAS de Motril y cebolleta de primavera - 23

N I G I R I S

ATÚN O-TORO, emulsión de wasabi, cebolleta primavera 2U - 15
CARABINERO DE HUELVA, su cabeza a la brasa U - 18
WAGYU A5, soasado 2U - 18
VIEIRA, soasada, tartufo 2U - 13

C R U D O S

TIRADITO DE ATÚN O-TORO, aliñado - 26/42
TARTAR DE ATÚN ROJO, yema curada, emulsión de wasabi - 26/42
TARTAR DE CARABINERO DE HUELVA, su cabeza a la brasa - 42
VIEIRA, leche de tigre de tomatillo verde, plátano frito- 20
STEAK TARTAR, papada ibérica, brioche de mantequilla - 22/37

P L A T I K O S C A L I E N T E S

CROQUETA CREMOSA

BOLETUS Y TRUFA / JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA - 18
BAO DE LANGOSTINO EN TEMPURA, Aguacate, siracha-honey 2U - 19
GYOZAS DE CERDO CRUJIENTE, emulsion de miso rojo, ponzu 6U - 18
ALCACHOFAS GUISADAS, papada ibérica - 27

P E S C A D O S & M A R I S C O S

ARROZ BOMBA CON CARABINERO DE HUELVA, emulsión de ajo asado - 49
LUBINA DEL ATLÁNTICO a la brasa - 50/90
MEJIS BOUCHOT - 24
SALSA THAI / MARINERA

C A R N E S

CARBONARA, guanciale, yema de caserio, parmesano 48 meses, TRUFA NEGRA - 37
PALETILLA DE CORDERO LECHAL a la brasa -2PAX- 52
WAGYU A5 JAPONÉS - 100GR/40€ (se servirán piezas de 300/500gr)
PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA a la brasa- 42
SOLOMILLO DE VACA PREMIUM a la brasa - 45
TXULETA DE VACA VIEJA PREMIUM a la brasa - 79/KG
-35/45 DIAS DE MADURACION-

A C O M P A Ñ A M I E N T O S

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