



APPETIZER

•
AMELIE OYSTER, PONZU & CHIVES

SCALLOP NIGIRI & TARTUFO

STEAK TARTAR & BRIOCHE
+ O-TORO NIGIRI **+6**

•
RED TUNA TIRADITO, WASABI MAYO

•
TEMPURA SHRIMP BAO
+ O-TORO KATSU SANDO **+12**

•
SEA BASS ON CHARCOAL

RICE WITH RED PRAWN FROM HUELVA AND
ROASTED GARLIC

or

PREMIUM OLD COW TXULETA **+15** (2PAX)

CHEESECAKE 887

PETIT FOUR

95€ VAT INCLUDED

WINE PAIRAING **+50**

- THIS MENU IS SERVED TO A COMPLETE TABLE -



APERITIVO

.

OSTRA AMELIE, PONZU & CEBOLLINO

NIGIRI DE VIEIRA & TARTUFO

STEAK TARTAR & BRIOCHE

+ NIGIRI DE O-TORO **+6**

.

TIRADITO DE ATÚN ROJO, EMULSIÓN WASABI

.

BAO DE LANGOSTINO EN TEMPURA

+ *Katsu Sando de O-Toro* **+12**

.

LUBINA A LA BRASA, EMULSIÓN DE SU REFRITO

ARROZ CON CARABINERO DE HUELVA Y AJO

ASADO

o

TXULETA DE VACA VIEJA A LA BRASA **+15**

(2PAX)

TARTA DE QUESO 887

PETIT FOUR

95€ IVA INCLUIDO

+ 50 MARIDAJE

- ESTE MENU SE SIRVE A MESA COMPLETA -