



OSTRA AMELIE, PONZU & CEBOLLETA PRIMAVERA

NIGIRI DE VIEIRA & TARTUFO

STEAK TARTAR & BRIOCHE

+ NIGIRI DE ATUN ROJO & NIGIRI WAGYU A5

.

TIRADITO DE ATÚN ROJO, EMULSIÓN WASABI

+ CAVIAR OSCIETRA TÍBET

.

BAO DE LANGOSTINO EN TEMPURA, SRIRACHA

HONEY MAYO

+ GYOZA CRUJIENTE DE CERDO, PONZU&MISO ROJO

.

PESCADO DEL DIA A LA BRASA

+ CENTOLLA GALLEGA ESTILO DONOSTIARRA 887

.

ARROZ BOMBA CON CARABINEROS DE HUELVA

o

TXULETA PREMIUM DE VACA VIEJA / +15

(2PAX)

.

TARTA DE QUESO 887 / FLAN CREMOSO

.

90€ / 120€ IVA INCLUIDO

+ 50 MARIDAJE

- ESTE MENU SE
COMPLETA -



SIRVE A MESA

AMELIE OYSTER, PONZU & CHIVES

SCALLOP NIGIRI & TARTUFO

STEAK TARTAR, BRIOCHE

+ RED TUNA NIGIRI & A5 WAGYU NIGIRI

RED TUNA TIRADITO, WASABI EMULSION

+ OSCIETRA TÍBET CAVIAR

TEMPURA SHRIMP BAO, SRIRACHA-HONEY MAYO

+ CRISPY PORK GYOZA, RED MISO, PONZU

FISH OF THE DAY ON CHARCOAL

+SPIDER CRAB DONOSTIARRA STYLE

CARABINEROS PRAWN BOMBA RICE

Or

PREMIUM OLD COW TXULETA +15 (2PAX)

BASQUE CHEESECAKE 887 / CREAMY FLAN

PETIT FOUR

90€ / 120€ VAT INCLUDED

WINE PAIRING +50

- THIS MENU IS SERVED TO A COMPLETE TABLE -