



P I C O T E O S

ANCHOA XL DE GUETARIA, pan cristal & tumaca 4U - 27  
JAMÓN IBÉRICO 100% DE BELLOTA "CARRASCO"- 35 + pan cristal 5  
BURRATA ARTESANAL, pesto de rúcula, relish de tomate & alcachofa frita - 23  
OSTRA "AMELIE" N°2 1U- 7,5  
NATURAL / BRASA / PONZU  
CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA - 32 + pan cristal 5  
ENSALADILLA RUSA 887, pulpo a la gallega, cebolleta de primavera - 23

N I G I R I S

ATÚN ROJO, emulsión de wasabi, cebolleta china 2U - 15  
VIEIRA, tartufo 2U - 13  
LUBINA, papada ibérica 2U - 12  
WAGYU A5, soasado 2U - 18  
GAMBA ROJA DE PALAMOS, su cabeza a la brasa 1U - 15

C R U D O S

+ CAVIAR OSCIETRA DEL TIBET 10GR/25 - RECOMENDADO PARA NIGIRIS & CRUDOS -  
TIRADITO DE ATÚN ROJO "BALFEGO" - 26/42  
TARTAR DE ATÚN ROJO, yema curada, emulsion wasabi - 26/42  
"TACO-TALO" & GUACAMOLE 2U - 24  
ATUN ROJO BBQ PONZU / VIEIRA ACEVICHADA  
TARTAR DE CARABINERO DE HUELVA, su cabeza a la brasa - 38  
STEAK TARTAR, yema ahumada, papada ibérica & brioche - 23/39

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

BAO DE LANGOSTINO EN TEMPURA, aguacate, sriracha-honey 2U - 19  
GYOZAS DE CERDO CRUJIENTE, emulsión de miso rojo, ponzu 6U - 19  
"MENESTRIKA 887", guisante lágrima, alcahofas, espárragosverde & blanco - 37  
CARBONARA 887, guanciale, parmesano 36 meses, TRUFA NEGRA - 37  
KOKOTXAS DE MERLUZA , pil-pil de salsa verde 8U - 32  
¡MEJIS THAI! Salsa Thaiandesa - 24

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 & panaderas - 50/90  
CENTOLLA GALLEGA, desmigado estilo 887 en su caparazón - 32

C A R N E S

PALETILLA DE CORDERO LECHAL (cocinada 18 horas) a la brasa, jugo de su asado- 2PAX - 52  
PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA a la brasa - 42  
WAGYU A5 a la brasa - se servirán raciones de 300/500gr aprox- 100gr/40  
TXULETA PREMIUM a la brasa - 79€/KG

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 & CEBOLLETA - 6 PAPA PANADERA - 5