



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, quisquillas de Motril , 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 2U - 18
GAMBA ROJA DE PALAMOS, su cabeza a la brasa 1U - 16

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, tartuffo - 30

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
MERO NEGRO DEL CANTÁBRICO a la brasa - 48/80
CENTOLLA GALLEGA 887, desmigada, en su caparazón - 32
GAMBA ROJA DE PALAMOS a la brasa 1U - 20

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- 40/100gr
SOLOMILLO PREMIUM a la brasa - 45
TXULETA DE VACA VIEJA 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