



**OSTRA "AMELIE", PONZU&CEBOLLINO**

**NIGIRI DE VIEIRA & TARTUFO**

**STEAK TARTAR & BRIOCHE**

+ NIGIRI DE ATUN ROJO & WAGYU A5

.

**TIRADITO DE ATÚN ROJO, EMULSIÓN WASABI**

+ CAVIAR OSCIETRA

.

**BAO DE LANGOSTINO EN TEMPURA, SRIRACHA**

**HONEY MAYO**

+ CENTOLLA GALLEGA ESTILO 887 EN SU CAPARAZON

.

**PESCADO DEL DIA A LA BRASA**

+ KOKOTXAS DE MERLUZA EN SALSA VERDE

& GUISANTE LÁGRIMA

.

**ARROZ BOMBA CON CARABINERO DE HUELVA**

o

**TXULETA PREMIUM A LA BRASA (2PAX) + 15€**

.

**TARTA DE QUESO 887 / FLAN CREMOSO**

.

**90€ / 130€ IVA INCLUIDO**

+ MARIDAJE 60€

- ESTE MENU SE SIRVE A MESA COMPLETA -



**"AMELIE" OYSTER, PONZU&CHIVES**

**SCALLOP NIGIRI & TARTUFO**

**STEAK TARTAR, BRIOCHE**

+ RED TUNA NIGIRI & A5 WAGYU

**RED TUNA TIRADITO, WASABI EMULSION**

+ OSCIETRA CAVIAR

**TEMPURA SHRIMP BAO, SRIRACHA-HONEY MAYO**

+GALICIAN SPIDER CRAB

**FISH OF THE DAY ON CHARCOAL**

+HAKE KOKOTXAS GREEN PIL-PIL

& TEAR PEAS

**BOMBA RICE & RED PRAWN FROM HUELVA**

Or

**PREMIUM TXULETA ON CHARCOAL (2PAX) + 15**

**BASQUE CHEESECAKE 887 / CREAMY FLAN**

**PETIT FOUR**

**90€ / 130€ VAT INCLUDED**

**WINE PAIRING +60**

- THIS MENU IS SERVED TO A COMPLETE TABLE -