



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

+ ALCACHOFAS & PAPADA IBÉRICA

.

PESCADO DEL DIA A LA BRASA

+ GAMBA ROJA XL DE PALAMOS

.

ARROZ BOMBA CON CARABINERO DE HUELVA

o

PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA A LA BRASA

.

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

+ ARTICHOKE & IBERIAN JOWL

FISH OF THE DAY ON CHARCOAL

+ XL RED SHRIMP FROM PALAMOS

BOMBA RICE & RED PRAWN FROM HUELVA

Or

IBERIAN BONELESS FLANK OF BELLOTA

BASQUE CHEESECAKE 887 / CREAMY FLAN

PETIT FOUR

90€ / 130€ VAT INCLUDED

WINE PAIRING +60

- THIS MENU IS SERVED TO A COMPLETE TABLE -