

CECINA 100% WAGYU
Premium, raza tajima - 38

TOMATE DEL PAÍS - USURBIL
Ventreska de Bonito del norte, pimienta de cristal - 22

BURRATA ITALIANA
Artesana, relish de tomate, pesto, avellanas - 22

PIPARAS - USURBIL
Fritas - 15

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO XL
Pan cristal, tumaca, AOVE 4U - 24

TIRADITO DE ATUN ROJO DE ALMADRABA
Láminas de atun aliñadas - 25/37

NIGIRI DE ATUN ROJO DE ALMADRABA
Arroz de sushi, alga nori, mayo de wasabi 2U - 11

TARTAR DE TXULETA MADURADA
Papada iberica, brioche y yema ahumada - 20/38

TARTAR DE CARABINEROS & CAVIAR - 40

BOGAVANTE AZUL DEL CANTÁBRICO
Salpicón 887 - 35

BAO DE LANGOSTINO
Aguacate, mayo sriracha-honey 2U - 18

GYOZAS DE CERDO CRUJIENTE
Mayo miso rojo, punzu 6/12 U - 14/25

OSTRAS AMELIÉ
Unidad - 6



CAVIAR IMPERIAL
+20

PESCADOS & MARISCOS

SELECCIONADOS DE LOS MEJORES BARCOS DE LA LONJA, SERVIDOS EN RACION

Mero negro del Cantábrico a la brasa, panaderas, emulsión de su refrito - 40

Bonito del Norte, panaderas, reducción de tomate - 30

Pulpo Gallego, papas rotas, emulsion de Pimentón de la Vera - 35

Centolla gallega, al estilo Txangurro 887 - 24

Gamba Roja de Huelva a la brasa, unidad - 18

Carabinero de Huelva a la brasa, unidad - 18

Mejis Bouchot , salsa Thai - 22

Arroz bomba de Carabineros de Huelva, ajo asado - 40

CARNES

DE LAS MEJORES CARNICERÍAS, MADURADAS EN SU PUNTO, Y CON BUENA INFILTRACIÓN DE GRASA

Solomillo Premium, kale frita, pure cremoso de papas monalisa - 35

Paletilla de Cordero Lechal a la brasa, panaderas, demi - glace (2 PAX) - 46

Txuleta Premium Madurada a la brasa, 45 días de maduración (2PAX) - 75/KG

Pimientos de Cristal - 10 / patatas fritas - 5 / lechuga y cebolleta - 4

kale frita - 5 / puré de papa - 5 /papa panadera - 4

WAGYU JERKY 100%
Premium - 38

TOMATO "DEL PAÍS" - USURBIL
Tuna belly, fried basil - 22

ITALIAN BURRATA
Artesan, tomato relish, pesto, hazelnut - 22

PIPARRAS - USURBIL
fried - 15

CANTABRIC ANCHOVY XL
Cristal bread, tumaca, AOVE 4U - 24

RED TUNA TIRADITO FROM ALMADRABA
Seasoned tuna slice - 25/37

RED TUNA NIGIRI FROM ALMADRABA
Sushi rice, nori seaweed, wasabi mayo 2U - 11

MADURATED TXULETA TARTARE
Iberian jowl, brioche & smoked yolk - 20/38

IMPERIAL CAVIAR
+20

RED PRAWN TARTARE & CAVIAR - 40

CANTABRIC BLUE LOBSTER
887 salad - 35

SHRIMP TEMPURA BAO
Avocado, sriracha-honey mayo 2U - 18

CRISPY PORK GYOZAS
Red miso mayo, ponzu 6/12 U - 14/25

AMELIE OYSTER
Unit - 6

FISH & SHELLFISH

CAREFULLY SELECTED FROM THE BEST BOATS FROM THE MARKETS OF THE BASQUE COUNTRY, GALICIA AND HUELVA.

Cantabric Black Grouper on charcoal, potato, emulsion of its refried - 40

Tuna "Bonito del Norte", baked potato, tomato reduction - 30

Galician Octopus, broken potato, paprika emulsion - 35

Galician Spider Crab, Txangurro 887 style - 24

Red Shrimp from Huelva on charcoal, unit - 18

Red Prawn from Huelva on charcoal, unit - 18

Bouchot Mussels, Thai sauce - 22

Bomba rice with Red Prawn from Huelva, roasted garlic emulsion - 40

MEATS

SELECTED FROM THE BEST BUTCHERS SHOPS IN THE BASQUE COUNTRY AND SPAIN, AT THEIR POINT OF MADURATION AND GOOD FAT INFILTRATION

Premium tenderloin, fried kale, monalisa creamy potato - 35

Suckling Lamb Shoulder on charcoal, baked potato, demi - glace (2 PAX) - 46

Premium Txuleta Madurated on charcoal, 45 days of maduration (2PAX) - 75/KG

Glass Peppers - 10 / Fried potato - 5 / Lettuce & Onion - 4

Fried Kale - 5 / Creamy potato - 5 / Baked potato - 4

