

TEMPORADA
PRIMAVERA 2024



ANCHOA XL DE GETARIA, Pan cristal, tumaca 4U - 25
OSTRA "AMELIE", natural, brasa o ponzu&cebollino U - 7,5
TARTAR DE CARABINERO & CAVIAR, cabezas a la brasa - 42
TIRADITO DE ATUN ROJO DE ALMADRABA, Laminas de atun rojo aliñadas - 24/39
TARTAR DE ATÚN ROJO, yema curada, mayo wasabi - 26/42
STEAK TARTAR DE TXULETA PREMIUM, Papada ibérica, brioche - 22/37
- CAVIAR OSETRA 10 GR - 30 -

•

NIGIRI DE ATÚN ROJO, mayo de wasabi 2U - 12
NIGIRI DE VIEIRA, tartufo 2U - 12
NIGIRI DE STEAK TARTAR, yema ahumada 2U - 12

•

BAO DE LANGOSTINO EN TEMPURA, Aguacate, mayo sriracha-honey 2U - 19
GYOZAS DE CERDO CRUJIENTE, Mayo de miso rojo, ponzu 6U - 14
TUNA SPICY SANDO, atún aliñado, yema de caserío, brioche U - 16
MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA, alcachofa, guisantes & espárragos - 30

MERO NEGRO DEL CANTÁBRICO A LA BRASA, PANADERAS, EMULSIÓN DE SU REFRITO - 49
RAPE NEGRO DEL CANTÁBRICO A LA BRASA, PANADERAS, EMULSIÓN DE SU REFRITO - 45
LUBINA DEL ATLÁNTICO A LA BRASA, PANADERAS, EMULSION DE SU REFRITO - 45
MERLUZA DE ANZUELO A 70°, PANADERAS, EMULSION DE SU REFRITO - 38

CENTOLLA GALLEGA - 35
MEJIS BOUCHOT, SALSA THAI - 22
QUISQUILLAS DE MOTRIL ALIÑADAS, CABEZAS A LA BRASA - 30
ALMEJAS FINAS GALLEGAS & ALCACHOFAS DE NAVARRA, SALSA VERDE 887 8U - 35
GAMBA ROJA DE HUELVA XL A LA BRASA U - 20
ARROZ BOMBA CON CARABINERO DE HUELVA , EMULSIÓN DE AJO ASADO - 42

PLUMA IBERICA DE BELLOTA, A LA BRASA - 40
PALETILLA DE CORDERO LECHAL A LA BRASA, PANADERAS, JUGO DE SU ASADO - 46
SOLOMILLO PREMIUM DE VACA VIEJA A LA BRASA, CREMOSO DE PATATA, DEMI-GLACE - 40
TXULETA DE VACA VIEJA PREMIUM, A LA BRASA - 79€/Kg

ACOMPAÑAMIENTOS

PIMIENTOS DE CRISTAL - 13	PAPAS FRITAS - 6	PURÉ DE PAPA - 6
LECHUGA Y CEBOLLETA - 6	PAPA PANADERA - 5	KALE FRITO - 5

SERVICIO DE PAN : 3,50

SEASON
SPRING 2024



GETARIAN XL ANCHOVY, Cristal bread, tumaca 4U - 25

"AMELIE" OYSTER, natural, charcoal or ponzu&cebollino U - 7,5

RED PRAWN TARTAR & CAVIAR, heads on charcoal - 42

RED TUNA TIRADITO FROM ALMADRABA, Seasoned slices of red tuna - 24/39

RED TUNA TARTAR, wasabi mayo - 26/42

TXULETA STEAK TARTAR PREMIUM, Iberian jowl, brioche - 22/37

- OSETRA CAVIAR 10 GR - 30 -

•

RED TUNA NIGIRI, wasabi mayo 2U - 12

SCALLOP NIGIRI, tartufo 2U - 13

NIGIRI STEAK TARTAR, smoked yolk 2U - 12

•

SHRIMP TEMPURA BAO, Avocado, sriracha-honey mayo 2U - 19

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

TUNA SPICY SANDO, seasoned tuna, farmhouse yolk, brioche U - 16

SEASONAL VEGETABLE STEW, artichoke, white asparagus, tear peas - 30

CANTABRIC BLACK GROUPEE ON CHARCOAL, POTATO, REFRIED EMULSION - 49

CANTABRIC BLACK MONKFISH ON CHARCOAL, POTATO, REFRIED EMULSION - 45

ATLANTIC SEA BASS ON CHARCOAL, POTATO, REFRIED EMULSION - 45

FISH HOOK HAKE AT 70°, POTATO, REFRIED EMULSION - 38

GALICIAN SPIDER CRAB - 35

BOUCHOT MUSSELS, THAI SAUCE - 22

QUISQUILLAS FROM MOTRIL SEASONED, ITS HEADS ON CHARCOAL - 33

GALICIAN FINE CLAMS & ARTICHOKE FROM NAVARRA, 887 GREEN SAUCE 8U - 35

RED SHRIMP FROM HUELVA XL ON CHARCOAL U - 20

BOMBA RICE WITH RED PRAWN FROM HUELVA , ROASTED GARLIC EMULSION - 42

IBERIAN BONELESS FLANK OF BELLOTA, ON CHARCOAL - 40

SUCKLING LAMB SHOULDER ON CHARCOAL, POTATO, JUICE OF ITS ROAST - 46

OLD COW PREMIUM TERDERLOIN ON CHARCOAL, CREAMY POTATO, DEMI-GLACE - 40

PREMIUM OLD COW TXULETA, ON CHARCOAL - 79/Kg

SIDES

GLASS PEPPERS - 13

FRIED POTATOES - 6

CREAMY POTATO - 6

LETTUCE & ONION - 6

BAKED POTATO - 5

FRIED KALE - 5

BREAD SERVICE : 3,50