

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 AKAMI, Laminas de atun rojo aliñadas - 24/39

TIRADITO DE ATUN ROJO O-TORO, Laminas de atun rojo aliñadas - 25/41

TARTAR DE ATÚN ROJO, yema curada, mayo wasabi - 26/42

STEAK TARTAR DE TXULETA PREMIUM, Papada ibérica, brioche - 22/37

CAVIAR OSETRA 10GR - 30

.

NIGIRI DE ATÚN ROJO AKAMI, mayo de wasabi 2U - 12

NIGIRI DE ATÚN ROJO CHU-TORO, mayo de wasabi 2U - 12

NIGIRI DE ATUN ROJO O-TORO, caviar Osetra 2U - 17

NIGIRI DE VIEIRA, tartufo 2U - 13

NIGIRI DE SALMONETE, soasada & ponzu-lima 2U - 12

NIGIRI "FRITO" 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 - 15

TUNA SPICY SANDO, atún aliñado, yema de caserío, brioche U - 19

ALCACHOFA, ESPÁRRAGOS & GUISANTE LÁGRIMA, papada ibérica - 33

ESPÁRRAGO BLANCO DE TUDELA a la brasa & AOVE - 28

VENTRESCA DE ATUN ROJO O-TORO A LA BRASA, TATAKI - 46

RAPE NEGRO A LA BRASA, PANADERAS, EMULSIÓN DE SU REFRITO - 45

MERO NEGRO DEL CANTÁBRICO A LA BRASA, PANADERAS, EMULSIÓN DE SU REFRITO - 49

SALMONETE DE ROCA A LA BRASA - 38

LUBINA A LA BRASA, PANADERAS, EMULSIÓN DE SU REFRITO - 45

CENTOLLA GALLEGA DESMIGADA, EN SU CAPARAZÓN - 35

MEJIS BOUCHOT, SALSA THAI - 22

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, on charcoal, ponzu&chives U - 7,5  
RED PRAWN TARTAR & CAVIAR, heads on charcoal - 42  
AKAMI RED TUNA TIRADITO , Seasoned slices of red tuna - 24/39  
O-TORO RED TUNA TIRADITO , Seasoned slices of red tuna - 25/41  
RED TUNA TARTAR, wasabi mayo - 26/42  
TXULETA STEAK TARTAR PREMIUM, Iberian jowl, brioche - 22/37  
OSETRA CAVIAR 10 GR - 30

.

RED TUNA CHU-TORO NIGIRI, wasabi mayo 2U - 12  
RED TUNA AKAMI NIGIRI, wasabi mayo 2U - 12  
O-TORO BLUE TUNA NIGIRI, Osetra caviar 2U - 17  
SCALLOP NIGIRI, tartufo 2U - 13  
RED MULLET NIGIRI, browned & ponzu-lime 2U - 12  
"FRIED" STEAK TARTAR NIGIRI, smoked yolk 2U - 12

.

SHRIMP TEMPURA BAO, Avocado, sriracha-honey mayo 2U - 19  
CRISPY PORK GYOZAS, Red miso mayo, ponzu 6U - 15  
TUNA SPICY SANDO, seasoned tuna, farmhouse yolk, brioche U - 19  
ARTICHOKE, WHITE ASPARAGUS & TEAR PEAS, iberian jowl - 33  
WHITE ASPARAGUS FROM TUDELA on charcoal & AOVE - 28

O-TORO BLUEFIN TUNA BELLY ON CHARCOAL, TATAKI - 46  
CANTABRIC BLACK MONKFISH ON CHARCOAL, REFRIED EMULSION - 45  
CANTABRIC BLACK GROUPPER ON CHARCOAL, POTATO, REFRIED EMULSION - 49  
RED MULLET ON CHARCOAL - 38  
SEA BASS ON CHARCOAL, POTATO, REFRIED EMULSION - 45

GALICIAN SPIDER CRAB PULLED, ON ITS SHELL - 35  
BOUCHOT MUSSELS, THAI SAUCE - 22  
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