

TEMPORADA
PRIMAVERA 2024



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, pan cristal - 37
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, Laminas de atun rojo aliñadas - 24/39
TIRADITO DE ATÚN O-TORO & CAVIAR - 41/25
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 O-TORO & CAVIAR 2U - 17
NIGIRI DE VIEIRA, tartufo 2U - 13
NIGIRI DE STEAK TARTAR, yema ahumada 2U - 12
NIGIRI DE CARABINERO DE HUELVA, su cabeza a la brasa U - 16

•

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
MENESTRA DE PRIMAVERA 887, papada ibérica - 33
ESPÁRRAGO BLANCO DE TUDELA a la brasa - 28
GUISANTE LÁGRIMA, huevo a 65ª - 33

MERO NEGRO A LA BRASA, PANADERAS, EMULSIÓN DE SU REFRITO - 49
RAPE NEGRO A LA BRASA, PANADERAS, EMULSIÓN DE SU REFRITO - 45
LUBINA A LA BRASA, PANADERAS, EMULSIÓN DE SU REFRITO - 45

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 BRASA, PANADERAS - 46
ENTRECOT DE VACA VIEJA A LA BRASA - 50
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



ACCORN FEED IBERIAN HAM, cristal bread - 37
GETARIAN XL ANCHOVY, Cristal bread, tumaca 4U - 25
"AMELIE" OYSTER, natural, brasa or ponzu&chives U - 7,5
RED PRAWN TARTAR & CAVIAR, heads on charcoal - 42
RED TUNA TIRADITO , Seasoned slices of red tuna - 24/39
O - TORO RED TUNA TIRADITO & CAVIAR - 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 TUNA NIGIRI & CAVIAR 2U - 17
SCALLOP NIGIRI, tartufo 2U - 13
STEAK TARTAR NIGIRI, smoked yolk 2U - 12
RED PRAWN NIGIRI, its head on charcoal U - 16

.

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
SPRING VEGETABLE STEW 887, iberian jowl - 33
WHITE ASPARAGUS FROM TUDELA on charcoal - 28
TEAR PEAS, 65* egg - 33

CANTABRIC BLACK GROUPPER ON CHARCOAL, REFRIED EMULSION - 49
CANTABRIC BLACK MONKFISH ON CHARCOAL, REFRIED EMULSION - 45
SEA BASS ON CHARCOAL, POTATO, REFRIED EMULSION - 45

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 - 46
OLD COW ENTRECOT ON CHARCOAL - 50
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