

TEMPORADA
OTOÑO 2024



ANCHOA DE GETARIA XL, pan cristal, tumaca 4U - 26
OSTRA "AMELIE" N°1, natural, a la brasa, ponzu&cebollino U - 7,5
CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA, parmesano, pan cristal - 28
LOMO IBÉRICO DE BELLOTA CARRASCO, pan cristal - 18/34
ENSALADA DE TOMATE DEL PAÍS, ventresca del Norte Yurrita, albahaca frita - 24

N I G I R I S

+ CAVIAR OSCIETRA 10GR/30

ATÚN ROJO, emulsion de wasabi 2U - 12
ATÚN O-TORO & CAVIAR OSETRA 2U - 18
VIEIRA, tartufo 2U - 13
CARABINERO DE HUELVA, su cabeza a la brasa U - 18
STEAK TARTAR, yema ahumada 2U - 12
WAGYU A5, mayo de ajo asado 2U - 20

TOSTA DE ATÚN ROJO, guacamole, rabanito 2U - 21
BAO DE LANGOSTINO EN TEMPURA, Aguacate, mayo sriracha-honey 2U - 19
GYOZAS DE CERDO CRUJIENTE, mayo de miso rojo, ponzu 6U - 16
OREJAS DE COCHINILLO CRUJIENTE, salsa brava & cebollino - 13
CENTOLLA GALLEGA - 32

C R U D O S

+ CAVIAR OSCIETRA 10GR/30

TIRADITO DE ATÚN ROJO - 24/39
TIRADITO DE ATUN ROJO O-TORO - 26/42
TARTAR DE ATÚN ROJO, yema de caserío, emulsion de wasabi - 26/42
TARTAR DE CARABINERO DE HUELVA & CAVIAR, su cabeza a la braza - 44
STEAK TARTAR DE TXULETA PREMIUM, papada ibérica, brioche - 22/37

"LA CARBONARA 887" - 30

ENTRECOT DE WAGYU A5 A LA BRASA - 40/100GR
PLUMA IBERICA DE BELLOTA, A LA BRASA - 40
PALETILLA DE CORDERO LECHAL A LA BRASA - 46
SOLOMILLO DE VACA VIEJA PREMIUM A LA BRASA - 40
TXULETA DE VACA VIEJA PREMIUM A LA BRASA - 79/KG

ARROZ BOMBA CON CARABINERO DE HUELVA - 47
BESUGO DEL CANTABRICO A LA BRASA - 90/KG
VENTRESCA DE ATUN O-TORO A LA BRASA - 40
LUBINA DEL ATLÁNTICO A LA BRASA - 42/80
MERO NEGRO DEL CANTÁBRICO A LA BRASA - 40

ACOMPAÑAMIENTOS

PIMIENTO DEL PIQUILLO - 15 KALE FRITO - 5 PAPAS FRITAS - 6
PURÉ DE PAPA - 6 LECHUGA Y CEBOLLETA - 6 PAPA PANADERA - 5

SERVICIO DE PAN : 3,50