

TEMPORADA  
OTOÑO 2024



CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA, parmesano, pan cristal - 28  
TOSTA DE ATÚN ROJO, guacamole 2U - 22

N I G I R I S

+ CAVIAR OSCIETRA 10GR/30

ATÚN O-TORO & CAVIAR 2U - 18  
VIEIRA, tartufo 2U - 13  
LUBINA, soasada 2U - 13  
STEAK TARTAR, yema ahumada 2U - 12  
WAGYU A5, mayo de ajo asado 2U - 20

BAO DE LANGOSTINO EN TEMPURA, Aguacate, mayo sriracha-honey 2U - 19  
GYOZAS DE CERDO CRUJIENTE, mayo de miso rojo, ponzu 6U - 16  
CENTOLLA GALLEGA, estilo 887 - 32  
CARABINERO DE HUELVA XL a la brasa U - 29  
BOLETUS EDULIS A LA CARBONARA - 30

C R U D O S

+ CAVIAR OSCIETRA 10GR/30

TIRADITO DE ATÚN 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

PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA LA BRASA - 42  
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 - 48  
VENTRESCA DE ATUN O-TORO A LA BRASA - 40  
LUBINA DEL ATLÁNTICO A LA BRASA - 42/80  
BESUGO DEL CANTÁBRICO A LA BRASA - 50/90

ACOMPAÑAMIENTOS

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

SERVICIO DE PAN : 3,50