

TEMPORADA
OTOÑO 2024



ANCHOA DE GUETARIA XL, pan cristal, tumaca 4U - 26
OSTRA "AMELIE" N°1, natural, a la brasa o ponzu&cebollino U - 7.5
BURRATA ARTESANAL, pesto de rúcula, relish de tomate & alcachofa frita - 22
TACO-TACO DE ATÚN ROJO, BBQ ponzu & guacamole 2U - 24
ENSALADILLA RUSA & QUISQUILLAS DE MOTRIL - 20

N I G I R I S

ATÚN ROJO, emulsión de wasabi 2U - 13
ATÚN O-TORO, emulsion de wasabi 2U - 15
CARABINERO DE HUELVA, su cabeza a la brasa U - 18
VIEIRA, tartufo 2U - 13
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 - 17
KATSU-SANDO DE VENTRESCA DE O-TORO - 20
CREMA DE MARISCOS, POCHAS & CEBOLLETA DE PRIMAVERA - 22
MEJIS BOUCHOT, Thai o Salsa Marinera - 22
CENTOLLA GALLEGA, estilo 887 - 32
ALCACHOFAS, HABITAS & PAPADA IBÉRICA - 27

C R U D O S

TIRADITO DE ATÚN ROJO - 24/39
TIRADITO DE ATÚN O-TORO - 26/42
TARTAR DE ATÚN ROJO, yema curada, emulsión de wasabi - 26/42
TIRADITO DE VIEIRA, leche de tigre de tomatillo verde - 18
TARTAR DE CARABINERO DE HUELVA, su cabeza a la brasa - 37
STEAK TARTAR, yema casera, papada ibérica, brioche - 22/37

PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA A LA BRASA - 42
SOLOMILLO DE VACA VIEJA PREMIUM A LA BRASA - 40
ENTRECOTE DE VACA VIEJA PREMIUM A LA BRASA - 50
TXULETA DE VACA VIEJA PREMIUM A LA BRASA - 79/KG
-35/45 DIAS DE MADURACION-

CARBONARA BLACK TRUFFLE 887 - 32
ARROZ BOMBA CON CARABINERO DE HUELVA - 48
LUBINA DEL ATLÁNTICO A LA ESPALDA, BRASA - 47
BESUGO DEL CANTÁBRICO A LA BRASA - 65/120

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