



P I C O T E O

ANCHOA DE GUETARIA XL, pan cristal, tumaca **4U - 27**
BURRATA ARTESANAL, pesto de rúcula, relish de tomate & alcachofa frita - **23**
OSTRA "AMELIE" N°2 - 7,5
NATURAL / BRASA / PONZU & CEBOLLINO **1U**
FOIE GRAS MICUIT CASERO (70°), pan de nueces & membrillo de manzana - **28**
ENSALADILLA RUSA de **PULPO A LA BRASA** a la gallega - **23**

N I G I R I S

ATÚN ROJO O.TORO, emulsion de wasabi **2U - 15**
WAGYU A5, grasa de txuleta **2U - 18**
CARABINERO DE HUELVA, cabeza a la brasa - **16**
VIEIRA SOASADA, tartufo **2U - 13**
LUBINA, ponzu **2U - 12**

C R U D O S

Caviar Oscietra del Tibet - 10gr/25 (puedes añadirlo en otros platos)
TIRADITO DE ATÚN ROJO O.TORO - 26/42
TARTAR DE ATÚN ROJO, yema curada, emulsion wasabi - **26/42**
TARTAR DE CARABINERO DE HUELVA, cabeza a la brasa - **38**
"TACO-TALO" DE ATÚN ROJO, guacamole **2U - 24**
CEVICHE DE VIEIRA, plátano macho frito - **20**
STEAK TARTAR, papada ibérica, brioche de mantequilla - **22/37**

P L A T I K O S C A L I E N T E S

CROQUETA CREMOSA

BOLETUS & TRUFA / JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 8U - **18**
BAO DE LANGOSTINO EN TEMPURA, aguacate, sriracha-honey **2U - 19**
GYOZAS DE CERDO CRUJIENTE, emulsión de miso rojo, ponzu **6U - 18**
ALCACHOFAS GUISADAS, papada ibérica - **27**
CARBONARA, quanciale, yema de caserío, **TRUFA NEGRA** - **37**

P E S C A D O S & M A R I S C O S

ARROZ BOMBA CON CARABINERO DE HUELVA, emulsión de ajo asado - **49**
LUBINA DEL ATLÁNTICO, a la brasa - **50/90**
CARABINERO A LA BRASA **2U - 28**

C A R N E S

PALETILLA DE CORDERO LECHAL (cocinada **18 horas**) a la brasa, jugo de su asado- **2PAX - 52**
WAGYU A5 JAPONES - 100G/€40 (se servirán piezas de 300/500gr)
PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA a la brasa- **42**
SOLOMILLO PREMIUM, puré cremoso de papas y jugo de su asado - **45**
TXULETA PREMIUM A LA BRASA - 79€/KG

A C O M P A Ñ A M I E N T O S

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