



OSTRA "AMELIE", PONZU&CEBOLLINO

NIGIRI DE VIEIRA

STEAK TARTAR & BRIOCHE

+ NIGIRI DE ATÚN ROJO & WAGYU A5

.

TIRADITO DE ATÚN ROJO, EMULSIÓN WASABI

+ CAVIAR OSCIETRA

.

BAO DE LANGOSTINO EN TEMPURA, SRIRACHA

HONEY MAYO

+ PIPARRAS FRITAS DE USURBIL & PAPADA IBÉRICA

.

PESCADO DEL DIA A LA BRASA

+ PULPO A LA BRASA

.

ARROZ BOMBA CON CARABINERO DE HUELVA

o

TXULETA PREMIUM A LA BRASA -2PAX- 15

.

TARTA DE QUESO 887 / FLAN CREMOSO

.

90€ / 130€ IVA INCLUIDO

+ MARIDAJE 60€

- ESTE MENU SE SIRVE A MESA COMPLETA -



"AMELIE" OYSTER, PONZU&CHIVES

SCALLOP NIGIRI

STEAK TARTAR, BRIOCHE

+ RED TUNA NIGIRI & A5 WAGYU

RED TUNA TIRADITO, WASABI EMULSION

+ OSCIETRA CAVIAR

TEMPURA SHRIMP BAO, SRIRACHA-HONEY MAYO

+ FRIED PIPARRAS FROM USURBIL & IBERIAN JOWL

FISH OF THE DAY ON CHARCOAL

+ GALICIAN OCTUPUS ON CHARCOAL

BOMBA RICE & RED PRAWN FROM HUELVA

Or

PREMIUM OLD COW TXULETA -2PAX- 15

BASQUE CHEESECAKE 887 / CREAMY FLAN

PETIT FOUR

90€ / 130€ VAT INCLUDED

WINE PAIRING +60

- THIS MENU IS SERVED TO A COMPLETE TABLE -