



OSTRA "AMELIE", PONZU&CEBOLLINO

NIGIRI DE VIEIRA

STEAK TARTAR, BRIOCHE

+ NIGIRI DE ATÚN & WAGYU

TIRADITO DE ATÚN ROJO

+ CAVIAR OSCIETRA

BAO DE LANGOSTINO EN TEMPURA

+ PIPARRAS FRITAS DE NAVARRA & PAPADA IBÉRICA

PESCADO DEL DÍA A LA BRASA

+ CENTOLLA GALLEGA DESMIGADA

ARROZ BOMBA CON CARABINEROS DE HUELVA

Or

TXULETA PREMIUM DE VACA VIEJA -2PAX- 15

TARTA DE QUESO 887 / FLAN CREMOSO

PETIT FOUR

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 SPIDER CRAB

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 -