APERITIVOS

Pan Focaccia Casero 3€ pp
mantequilla del dia

Aceitunas Marinadas Mixtas 8€
Aceite de chile, naranja, hierbas y ajo

Edamame al vapor 7 €
Habas de soja al vapor, sriracha y sal maldon

Bao de cerdo 6 € c/u
Mayonesa de chipotle, zanahoria rallada y cebolla de verdeo

Alita de pollo rellena de langostino y trufa 12€
con ralladura de cascara de limon,chile,cilantro y glaseado de vino,kimchee y ciruela

Taco de maiz azul con berenjena asada 9€
con baba ghanush,mayonesa de jalapeño,col rizada crujiente y kimchee de sésamo

Tuna Tacos €18
Lomo de atún de Cartagena en galletas de arroz nori gochujang, sésamo, wakame, shichimi togarashi

Taco de maiz azul con lubina salvaje 13€
curado con yuzu,chile,genjibre,piña,cilantro,cebolla morada y kumquat

CROQUETAS

todas las croquetas contienen

Croqueta de Carabineros 4,5€ c/u (min 2)
Mayonesa de limon quemado,nori gomiaso

Croqueta de boniato y queso de cabra 3,5€ c/u (min 2)
Alioli de azafrán y yuzu

Croquetas de calamar 4€ c/u (min 2)
ajo negro y mayonesa de limon

PLATOS FRÍOS ESPAÑOLES

Tabla de quesos españoles 22€
Mermelada de pétalos de rosa, almendras, membrillo, galletas saladas

Jamón Ibérico Cebo De Campo (100g) 18€
Jamón Ibérico cortado a cuchillo

100% Iberico De Bellota (100g) €24
Jamón Ibérico cortado a cuchillo

Embutidos selección 19€
Salchichon, lomo, cecina & sobrasada,todos ibéricos

DIPS

Dip de hummus de zanahoria 9 €
Harissa, AOVE Elizondo y pan plano carbonizado

Salsa Muhammara 9 €
Pimiento rojo asado, nueces, granada y pan plano carbonizado

queso Feta 11€
Feta griego batido con menta fresca, pistacho y pan plano carbonizado

OSTRA

Regal número 2 Mignonette de cava, hibisco rojo y chalota	**5,50€**
Regal No2 escalfado buerre de yuzu y mezcal blanc ¦ ikura ¦ eneldo	**6,50€**

WAGYU

Wagyu Español (Castilla Y León)
Raza Tajima del sello de Kobe.
Asado y servido con chimmichurri de chipotle ahumado

69€ por 250g

Tataki de ternera Wagyu Miyazaki A5
con yuzu ponzu, caviar de lumpo y cebolla verde

160€ por 220g

CAVIAR

con blinis, mantequilla salada y crostinis

Oscietra 30g	**75€**
Oscietra 50g	**119€**
Amur Beluga 50g	**159€**

ROLLOS DE SUSHI URUMAKI EXCLUSIVO

Atun local de aleta amarilla picante €22
lomo de atun de aleta amarilla de cartagena,pepino,aguacate y chile fermentado,tobiko,sesamo y mayonesa de chipotle

cigala €28
cola entera en tempura,manzana verde, aguacate y mayonesa de limon quemado

VEGETARIANO €16
esparrago en tempura,queso Filadelfia,mango,pepino y aguacate

SALMON SALVAJE 20€
Tartar de salmon rojo salvaje de Alaska,aguacate,filadelfia,pepino,mayonesa de lima,cubierto con salmon salvaje arqueado y cabiar de salmon salvaje

NIGIRIS

2 piezas de nigiri por ración

A5 Miyazaki entrecot de wagyu beef €19
Quemado con aceite de sésamo

O-Toro (Atún rojo de aleta azul balfego) €16

Cigala €16
con mayonesa de limon quemado y nori gomiaso

SALMON SALVAJE €14
Mayonesa de lima,ikura

todo nuestro marisco crudo se congela a -85°C para asegurar que el pescado de grado sushi se adhiera a los estandaresde salud mundial y europeos.

ENSALADAS

Ensalada de la casa 5€/10€
Ensalada de hojas mixtas con tomate, cebolla, rábano, pepino y zanahoria

Tomate Templado y Burrata 16€
Tomates heirloom asados en aceite de oliva picual, albahaca fresca, dukkah y balsámico de Módena añejo

Ensalada César 14€
Hojas de lechuga romana aderezada con mayonesa de aceite de Anchoa del Cantábrico, picatostes y parmesano

Ternera coreana 17 €
Filete de ternera marinado en pasta de chile fermentada coreana, crujiente frito con aderezo de hojas mixtas, pomelo, cacahuettes, sésamo, wasabi y yuzu

MARISCOS

Gambas al tequila y lima 17 €
Ajo, tequila, chile, cilantro y pimentón dulce

Pulpo a la Gallega 19€
Espuma de patata, bottarga, polvo de oliva negra y aceite de pimentón ahumado

Mejillones al curry rojo 14€
Mejillones gallegos al vapor en caldo de curry tailandés

Kombu Jime Balfego ventresca (Toro) €26
Secado al aire 10 días, vinagreta de Yuzu kosho, alcaparras crujientes, shiso morado. jalapeño, rábano picante, picatostes de nori

Tartar de Atun de Cartagena 21€
Guacamole**,** Galleta de sésamo & tapioca, miso, soja y lima

ROBATTAYAKI

Cadera Angus (Uruguay) 26€/300g
Corte de carne de res muy magro y bajo en grasa.
Recomendación del cocinero: medio cocido - medio

Lomo bajo Jersey (Dinamarca) 30€/300g
Vaca Jersey galardonada, rica en veteado y grasa amarilla procedente del pastoreo en pastos daneses ricos en caroteno.
Recomendación del cocinero: poco hecho, medio bien

Entrana de Black Angus (España) 39€/600g
Abundantemente veteado, aportando una riqueza carnosa y mantecosa, texturizada y sabrosa.
Recomendación de cocción: medio cocido - medio bien

Lomo Alto sin hueso Black Angus (Argentina) 42,90 €/400g
Tapa el chuletón sin hueso, graso y suavemente veteado. Pasto alimentado en pastos de la Pampa.
Recomendación del cocinero: medio cocido, bien hecho

solomillo Rubia Gallego Chateuabriand 38€ /300g 75€/600g
El filete de lomo se considera el corte definitivo del animal. De 8 a 12 años, pastando en pastos del norte de España.
Recomendación del cocinero: medio cocido - medio

Chuleton de Jersey (Dinamarca) 89€/ 800g
Vaca Jersey galardonada, rica en veteado y grasa amarilla procedente del pastoreo en pastos daneses ricos en caroteno.
Recomendación de cocinero: Medio (2-3 personas)

chuleton de rubia gallego madurado (España) 129€/1,2kg
Vaca lechera madurada de Galicia de 8 años. Sabor profundo y filtración logrados mediante crianza y pastoreo natural. 40 días de crianza. Sabor intenso a nuez y umami
Recomendación de cocinero: Medio (2-4 personas)

ROBATTAYAKY

Tomahawk Simmental Premium (Suiza) 195€/2,2kg
50 días de maduración, ganado suizo criado en Alemania, con un magnífico equilibrio entre veteado y aroma.
Recomendación de cocinero: Medio (4-8 personas)

1/2 maiz Pollo de campo (sin huesos) 27 €/500g
Limón, cebolla verde, miso y chile

Lomo de bacalao del Atlántico 26€/ 300g
Apio nabo, yuzu y mezcal buerre blanc y aceite de eneldo

Corvina asada a la sartén 27€ /200g
Holandesa de mantequilla marrón

Pargo mariposa 36€/800g
Cocinado a las brasas con AOVE ajo, guindilla y albahaca

Filete de Rodaballo a la parilla 39€/500g
Limón, mantequilla morena, miso, alcaparras y perejil

Calamares nacionales 48€ /800g
Mantequilla quemada con chile, perejil, ajo y lima

VERDURAS

Pimientos de Padrón a la Plancha 5,5€/11€
Salsa De Cebolla Barbacoa Y Sal Maldon

Brócoli de tallo tierno 6€/12€
Aceite de ajo asado y queso pecorino

Setas portobello fritas 9€
Mantequilla de mirin, soja, cebollas verdes, ajo, hojuelas de chile

Patatas fritas caseras 6€
Sal de pollo y ketchup barbacoa chipotle

Col Hispi Ahumada Pira 13€
Salsa de miso y mantequilla de soja

Puré de Patata Trufado 5€

Filete De Coliflor Ahumado Pira 17€
Tahini, yogur ahumado, chipotle, salsa de avellanas y tomate

SALSAS

Jugo de Jerez	**€3**
Pimienta Verde y cognac	**€3**
Chimmichurri de Chipotle Ahumado	**€3**
Holandesa de mantequilla marrón	**€3**
Mantequilla de tuétano batido	**€4**

Se aplicará un recargo de 2,9 pp por la noche a la carta cuando se sirva pan y condimentos.

Se aplicará un cargo de cobertura de 2,9 pp por la noche a la carta.