

APERITIVOS

Pan Focaccia Casero 3€ pp

mantequilla del día



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



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

CROQUETAS

todas las croquetas contienen



Croqueta de Carabineros 4,5€ c/u (min 2)

Mayonesa de limon quemado, nori gomioso



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



OSTRA

Regal número 2

Mignonette de cava, hibisco rojo y chalota

5,50€

Regal No2 escalfado

buerre de yuzu y mezcál 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

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

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



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



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



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 Chateaubriand 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 magnifico equilibrio entre veteado y aroma.

Recomendación de cocinero: Medio (4-8 personas)

1/2 maíz 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



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.



SOYA



MILK



GLUTEN



LUPIN



PEANUTS



MUSTARD



EGGS



MOLLUSCS



SULPHITES



SESAME



CELERY



CRUSTACEANS



FISH



TREE NUTS

