



Sugerencias de nuestro Chef

Carpaccio de solomillo, alcaparras fritas, lascas de parmesano , trufa y rúcula	16 €
Tartar de gamba, huevas de salmón, lima y cilantro	18 €
Bacalao a baja temperatura, salsa a la vizcaína, tomates cherry confitados y salteado de habitas baby	23 €
Tataki de salmón, alga wakame y salsa de ají amarillo	14 €

Frituras

Croquetas de jamón ibérico	11 €
Puntillitas con ensalada de col y wasabi yuzu	12 €
Dorada en tempura, sus raspas y mayonesa de soja	19 €
Chuletitas de cordero lechal de zamora rebozadas y glaseadas con salsa teriyaki	24 €

Un toque vegetal

Carpaccio de tomate, ventresca de atún, ajo frito y aliño de Jerez	14 €
Ensalada de verduras a la parrilla	12 €

La tradición

Tartar de retinta, tuétano a la brasa y anguila ahumada	22 €
Canelón de rabo de toro, migas rondeñas y queso payoyo	19 €
Pluma ibérica, alcachofa confitada, pimientos en texturas y ralladura de foie	23 €

Para Compartir

Jamón ibérico D.O. Guijuelo	28 €
Queso de cabra payoya D.O. Sierra Grazalema	16 €
Gyozas de pluma ibérica con vinagreta de soja	12 €
Edamames con salsa sriracha y sésamo tostado	7 €

La barra del mar

Sushi del día	12 €
Gamba blanca de Huelva (100gr.)	18 €
Ceviche de corvina y pulpo con leche de tigre de ají amarillo, aceite de sésamo y salsa kimchi	17 €
Tartar de ventresca de atún rojo, trufa, foie rallado, leche de tigre y hierbabuena	23 €

A la brasa

Ensalada de aguacate, langostinos salteados, ralladura de queso payoyo con vinagreta de mango y trufa	18 €
Ventresca de atún rojo asada, guacamole y mayonesa de mango	26 €
Lubina de estero, crema de ajo, espárragos verdes y yema de huevo curada	25 €
Pulpo a la brasa, mochis de patata y mayonesa de kimchi	24 €

Nuestras carnes al horno de carbón

Tataki de ternera navarra, demiglace de kimchi, salteado de boletus y salsa de ostras	20 €
Solomillo de ternera retinta, salteado de setas serranas y jugo de carne	30 €
Entrecot de vaca montañesa madurado (400gr.)	40 €
Chuletón de ternera de Navarra (1Kg)	60 €

Guarniciones

Parmentier trufada	5 €
Parrillada de verduras	5 €
Patatas fritas caseras	5 €
Salteado de setas con miel y limón	5 €

Postres

Tarta casera de queso payoyo con helado de miel y piñones	8 €
Copa de Iustau San Emilio (Pedro Ximenez)	6 €
Tarta casera maracuyá, crema de chocolate blanco y helado de gin tonic	8 €
Copa de Ochoa (Moscatel de grano menudo)	5 €
Coulant de dulce de leche y helado de crème brûlée	8 €
Copa de Maestro (Moscatel de Alejandría)	5 €
Panorámico con helado de mango	10 €
Copa de chateau dereszla (furmint, hárslevelü, sárgamuskotály)	10 €