

Carta Principal



Bocados y Aperitivos

Ostra *Gillardeau* nº5

con vinagreta *mignonette* de vinagre de Jerez | 4,5.

Zamburiña

a la bilbaína picantona | 4,5.

Matrimonio de anchoa 00 del Cantábrico y boquerón

acompañado de pan de cristal | 5,5.

Bocado de tartar de gamba blanca de Huelva

sobre patata crujiente con ensaladilla | 4,5.

Hogaza tostada con *stracciatella* cremosa

y anchoa del Cantábrico 00 | 7.

Hogaza tostada con pulpo gallego y *scamorza* gratinado

y pimentón agridulce de la Vera | 9.

Láminas de vieira en aguachile verde

con jalapeño, pepino y rábano | 8.

***Carpaccio* de lomo bajo**

con huevo de codorniz y gilda | 7.

***Saam* de rejos con tartar de atún**

con mayonesa picante de *harissa* | 6.

Cortes y Cuadros

Jamón ibérico de bellota | 33. | 21.

Cecina de *wagyu* A5 | 26. | 14.

Mortadella italiana artesana picante | 13. | 8.

Tabla de quesos | 14. | 9.

***Sashimi* de lomo de salmón ahumado**

(Ahumados Domínguez) | 22. | 14.

Tabla Selección Ó | 28. | 16.

Del Mar

Gamba blanca de Huelva

Al ajillo • A la plancha • Cocida • Gabardina | 20./100g

Almejas a la brasa

Bilbaína • *Beurre blanc* • Marinera | 32.

Para Compartir

Nuestra tarta árabe salada en pasta phyllo crujiente
con queso de cabra y miel | 14.

Carpaccio de tomates de temporada
con virutas de jamón 100% ibérico de bellota | 18.

Ensalada de espinacas baby y aguacate,
variedades de tomate y lascas de grana padano | 14.

Puerro confitado con velo ibérico
acompañado de salsa de parmesano y *crumble* provenzal | 18.

Aguacate a la brasa con tartar de salmón ahumado
relleno de pipirrana y acabado con pesto de cilantro | 22.

Milhoja crujiente de pollo asado
con boletus, láminas de *wanton* y bechamel trufada | 14.

Huevos fritos de yema líquida y puntilla crujiente
Con chipironcitos a la andaluza | 18.

Con judías de Kenia y virutas de jamón ibérico | 16.

Con *carpaccio* de carabinero y patatas paja | 28.

Principales

Falso *wellington* de solomillo al punto
con mayonesa de trufa y *portobello* en *croissant* tostado | 14.

Pollo *coquelet* asado *sous vide*,
con pesto rojo, tomates cherry y cebollitas | 28.

Lubina atlántica (2pax)
A la sal • A la brasa • Frita | 49.

Lasaña de centollo gallego gratinada en su concha
con bechamel de su coral y grana padano | 16.

Falso riso meloso de bogavante
en caldo de marisco con sepia y gambón | 32.

Lomo bajo de vaca madurada al Jospé
Holandesa • Mojo verde • Pimienta | 28.

Linguine alle vongole
con almejas y tomate cherry | 22.

Medallones de solomillo salteados al ajillo
con ajetes tiernos | 22.

Solomillo Ó en *panko* acompañado de huevo campero frito,
láminas de trufa negra y salsa *périgourdine* | 24.

Acompañamiento

Patatas fritas clásicas | 4

Patatas fritas con pecorino y trufa | 5

Patatitas asadas con salsa holandesa | 4

Crujientes de cebolla | 4

Salteado de verduras de temporada | 4

Nuestro dulce

Ó Flurry

con crema Dubai de pistacho, chocolate rallado y peta zetas | 8

***Coulant* de chocolate con helado de caramelo,**
sobre ceniza de oreo y crema inglesa | 12.

Bollo de roscón relleno de helado de vainilla
y chocolate caliente | 10.