

A P E R I T I V O S

Pan alioli 12 €

bread, alioli

Crudité 23 €

hortalizas
garden vegetables

Ostras Poget 8 pc

vinagreta de cava, limón
Poget oysters, cava vinaigrette, lemon

Jamón Joselito 45

Joselito ham

Cangrejo real 35/3pc

pipián verde, tostadas
King crab, pipián verde, tostadas

Arepa 21/3pc

cecina
arepa, cecina

Frutos del mar 60

navajas, cangrejo real, pulpo, cigala, ostras, vieiras
razor clams, king crab, octopus, langoustine,
oysters, scallops

mínimo 2 personas

+ 10 gramos caviar 40

E N T R A N T E S F R Í O S

Lechuga asada 32 €

mole de almendrado, anchoa
grilled lettuce, almond mole, anchovy

Tomate 26 €

burrata, aderezo de frambuesa
tomato, burrata, raspberry dressing

Atún rojo 38

pomelo, crema de cebollino
raw tuna, pomelo, chives cream

Carpaccio de gamba roja 55

lima, caviar
gamba roja carpaccio, finger lime, caviar

Steak tartar 36

lechuga romana, crema de rocoto
steak tartar, romaine lettuce, rocoto cream

E N T R A N T E S C A L I E N T E S

Puerros a la brasa 24 €

tuétano, avellanas
barbequed leeks, bone marrow, hazelnut

Torta de patatas 32 €

huevas de pescado
potato tart, fish eggs

+ 10 gramos caviar 40

Tuétano 26

chimichurri, pan tostado
bone marrow, chimichurri, toasted bread

Mejillones 29

salsa de ajo fresco
mussels, fresh garlic sauce

P R I N C I P A L E S

Kohlrabi cocido en ascuas 23 €

ciruelas pasas, queso feta
kohlrabi cooked in ash, prunes, feta cheese

Lubina salvaje a la sal 140/ kg

wild sea bass in salt crust
mínimo 1.2kg

Rubia Gallega

Côte de Boeuf 165/ kg

mínimo 1kg

Rodaballo 95/ kg

entero, salsa bilbaína
whole turbot, 'salsa bilbaína'

mínimo 1kg

Costillas de

Wagyū de España 83

sin hueso, romero, ajo negro
Wagyu short rib from Spain, rosemary, black garlic

A C O M P A Ñ A N T E S

Pimientos rojos 15 €

en su pilpil
red pepper in pilpil

Ensalada verde 11 €

levadura caramelizada
green salad, caramelized yeast

Patata Frita 19 €

crema de jalapeño
fried potato, cream of jalapeño

Ensalada de hinojo 14 €

algas, cítricos
fennel salad, seaweed, citrus

P O S T R E S

Churros 16

canela, chocolate, caramelo salado
cinnamon, chocolate, salted caramel

Cremoso de limón 18

merengue, mousse de lima, perlas de verbena
lemon curd, meringue, lime mousse, verbena pearls

Crujiente de chocolate 20

rosas, brownie, sorbete de frambuesa
chocolate mousse, rose, brownie, raspberry sorbet

Fresquito de coco 18

mango, granizado de naranja sanguina y lemongrass
cocos fresquito, mango, bloodorange & lemongrass granité

Marshmallow quemado 20

parfait de avellanas, café
burnt marshmallow, hazelnut parfait, coffee

Café Caleta 18 /for 2

€ vegetariano (bajo petición)

vegetarian (on request)