



UN ESPACIO QUE CAMBIA Y EVOLUCIONA DANDO FORMA
A LA CREACIÓN DE CADA UNO DE LOS PLATOS.

DESCUBRE NUESTRO UNIVERSO

EL PRODUCTO Y LA TÉCNICA SON PARTE INDISPENSABLE DE LA PROPUESTA.
EL FUEGO ES LA CLAVE.

ENTRANTES MAR Y MONTAÑA

SEA AND MOUNTAIN STARTERS

Ostras king size al natural/tibias 8

2 tipos de aliños: al natural/salsa kimchi y zumo de lima
2 types of dressings: plain/kimchi sauce and lime juice

Caviar de riofrío ecológico (30g o 50g) 170/230

Organic riofrío caviar (30g or 50g)

Burrata ahumada 22

Burrata, tomates secos y frescos y aceite de albahaca
Burrata, dry and fresh tomatoes and basil oil

Remolacha asada 22

Tartar de remolacha asada a la sal con emulsión de aguacate
Salt roasted beet tartare with avocado emulsion

La trilogía 42

Selección de quesos, cecina y jamón ibérico
Selection of cheeses, jerky and Iberian ham

Oda al atún rojo 33

Tartar de atún rojo de la almadraba, huevas de arenque y wakame
Red tuna tartare from the almadraba, herring roe and wakame

Ceviche de lubina 27

Ceviche de lubina salvaje macerado en su leche de tigre y maíz de choclo
Wild sea bass ceviche macerated in tiger milk and choclo corn

ENTRAANTES A LA BRASA

GRILLED STARTERS

Brioche de rabo de toro 8

Brioche de rabo de toro desmigado, emulsión de su jugo y pico de gallo
Crumbed oxtail brioche, emulsion of its juice and pico de gallo

Edamame a la brasa 13

Grilled edamame

Nuestras bravas 15

Patatas bravas marcadas al horno con pimentón ahumado y espuma de kimchi y yuzu
Spicy potatoes baked in the oven with smoked paprika and kimchi and yuzu foam

Croquetas de cecina 16

Suaves croquetas de cecina soasada
Soft pan-fried jerky croquettes

Croquetas de pulpo 16

Suaves croquetas de pulpo asado
Soft roasted octopus croquettes

Langostinos Mogli 18

Langostinos crujientes con albahaca
Crispy prawns with basil

“El auténtico” steak tartar 28

Tartar tradicional hecho en mesa sobre tuétano
Traditional tartare made on the table on marrow

MIGIRIS FRÍOS

2 PIEZAS . 2 PIECE

Atún *Tuna* 11

Según temporada *According to season* 9

MIGIRIS CALIENTES

Salmón *Salmon* 11

Toro 13

ROILS URAMAKI

8 PIEZAS . 8 PIECE

Veggie roll 21

Verduras de temporada

Veggie roll with seasonal vegetables

Obama roll 25

Langostino en tempura, atún, aguacate y queso crema Philadelphia
Prawn tempura, tuna, wild asparagus and Philadelphia cream cheese

Atún picante con nabo daikon 26

Spicy tuna with daikon radish

California roll 25

Cangrejo real, pepino y aguacate

King crab, cucumber and avocado

ROILS HOSOMAKI

6 PIEZAS . 6 PIECE

Atún *Tuna* 17

Salmón *Salmon* 15

Chütoro con cebolleta china *Chütoro with spring onions* 17

Vegetal *Veggie* 15

ESPECIALIDAD DEL CHEF

Selección de 25 piezas 170

Selection of 25 pieces

Selección de 50 piezas 230

Selection of 50 pieces

The Keg

EL
FUEGO
DEL
PARAISO

TÉCNICAS ANCESTRALES, DONDE LAS MADERAS TOMAN
PROTAGONISMO... PIEZAS DE OLIVO Y ENCINA CREANDO
ESENCIAS PARA CADA GUSTO, CON SABORES ÚNICOS Y
ESPECIALES.

ALGO DE PESCAÑO

SOME FISH

Lubina a la brasa 33

Lubina a la brasa, ratatouille y crema de edamame
Grilled sea bass, ratatouille and edamame cream

Pulpo a la brasa 33

Pulpo al estilo Mogli con aceite de pimentón
Mogli-style octopus with paprika oil

Rodaballo salvaje a la brasa 69

Rodaballo salvaje de 1kg asado a la brasa con guindilla seca y fresca y aceite de oliva
1kg grilled roasted wild turbot with fresh dry chilli and olive oil

BRASAS

GRILL

Lomo bajo de vaca frisona 55

Lomo bajo de vaca de 500g asado a la brasa
Cow low loin of 500g grilled

Chuleta de vaca frisona 85

Chuleta de vaca de 1kg asado a la brasa, maduración 30 días
1kg grilled cow steak, 30-day maturation

Jarrete de ternera lechal 105 (3 pax.)

Jarrete de ternera lechal cocinado a baja temperatura
Suckling veal shank cooked at low temperature

Tomahawk de vaca 150

Tomahawk de vaca de 1.5kg asado a la brasa
Grilled beef tomahawk 1.5kg

lomo bajo de wagyu 160

Lomo bajo de wagyu de 500gr asado a la brasa
Wagyu low loin of 500g grilled

Chuleta wagyu 280

Chuleta de wagyu de 1kg asado a la brasa
1kg grilled wagyu steak

GUARNICIONES

G A R N I S H

Hojas de lechuga fresca 9

Hojas de lechuga fresca aliñadas con sal y pimienta
Fresh lettuce leaves seasoned with salt and pepper

Patatas fritas 9

Patatas naturales fritas al momento
Natural potatoes fried at the moment

Puré de patatas 9

Puré de patatas con mantequilla homenaje a robuchon
Mashed potatoes with butter tribute to robuchon

Arroz basmati 9

Basmati rice

Verduras salteadas 11

Verduras a la brasa con salsa peter, la favorita del chef
Grilled vegetables with peter sauce, the chef's favorite

Pimientos del piquillo 14

Pimientos del piquillo caramelizados en su propio jugo
Caramelized piquillo peppers in their own juice

POSTRES

D E S S E R T S

Tarta de queso fresco 13

Cottage cheesecake

Tarta tatin 13

Tarte tatin

Soufflé alaska de pistacho, cítricos y limoncello 15

Alaska citrus, pistachio and limoncello soufflé

Coulant de Ferrero 15

Ferrero coulant

Tiramisú de chocolate blanco y baileys 15

white chocolate and baileys coulant

