

Entrantes

Crema de calabaza	16,00 €
Crema de calabaza, manzana salteada, gelatina de mosto y jamón de pato (4,14)	
Antxoas de Santoña	19,00 €
Ración de antxoas de Santoña con caviar de AOVE (9,14)	
Ensalada de tomates	20,00 €
Emulsión de albahaca, crema de burrata, granizado de agua de tomate y vinagreta de gilda (2,9,14,V)	
Carpaccio de txuleta	22,00 €
Carpaccio de txuleta madura y caviar de cítricos (2,14)	
Tartar de solomillo y tuétano	23,00 €
Mayonesa trufada y chips de patata (2,3,5,7,9,14)	
Jamón 100% bellota	29,00 €
pan cristal y tomate aliñado (7)	
Alcachofas a baja temperatura	21,00 €
Velo de guancial, salsa de manitas de cerdo ibérico y mayonesa de azafrán (2,5,14)	
Jardín de verduritas	19,00 €
Ajo blanco de lombarda y quinoa frita (8,14, V)	
Brócoli asado	17,00 €
Sobre bechamel de calabaza y crujiente de Idiazabal (4, 14)	
Croquetas caseras	15,00 €
Jamón u hongos (4,5,7)	

Capricho del mar

Gamba roja de Huelva	27,00 €
A la sal con alioli de lima (5,10,14)	
Caviar de Oscietra Royal	48,00 €
Acompañado de blinis, mantequilla noisette, crema agria y yema curada (4,5,7,9)	
Pulpo a la llama	31,00 €
Pulpo braseado con aceite ahumado, espuma de patata y alioli de ajo asado (3, 5, 5, 14)	

Arroces

Nuestros arroces se disfrutan en compañía.
Precio por persona. Mínimo dos personas por arroz.

Arroz verde	24,00 €
Acompañado de verduritas baby y alioli de ajo asado (5,11,14)	
Arroz de Txuleta de vaca premium	28,00 €
Trompetas de la muerte, alioli de ajo asado y yema curada (2, 4, 5, 14)	
Arroz negro de pulpo y calamares Begi haundi	26,00 €
Con alioli trufado (2,3,4,5,9,10,14)	

Pescados

Taco de atún rojo	28,00 €
Envoltura de pistacho, sofrito de azafrán y emulsión de kimchi (3, 4, 8, 9, 11, 14)	
Vieras glaseadas	29,00 €
Apio nabo, ponzu, caviar oscietra y manzana en osmosis (1, 4, 6, 7, 1, 4)	
Rape con gamba roja de Huelva	29,00 €
con salsa de marisco y perlas cítricas (9,10,14)	

Carnes

Presa ibérica	25,00 €
Demiglaze de cerezas, causa limeña y chalotas glaseadas (4,14)	
Solomillo de ternera	28,00 €
Sobre parmentier de pimienta y su jugo (4,14)	
Carrillera glaseada	26,00 €
Parmentier trufado, escalope de foie y jugo de carrilera (4,11,14)	
Txuleta simental Premium	68,00 €/ Kg

*Patatas fritas y pimientos de padrón 9€

*Ensalada verde y cebolla 7 €

Torrija brioche caramelizada	9,00 €
Crumble de almendra y helado artesano de limón y hierbabuena "Izozkiak Ubera" (4,5,7,8,14)	
Tarta de queso	9,00 €
con crujiente de almendra (4, 5,8)	
Ying-Yang	11,00 €
Semiesfera de chocolate blanco y cítricos - semiesfera de chocolate y avellana (1,4,8,14)	
Tosta de manzana	11,00 €
Crema de quesos dulce y helado artesano de vainilla de Madagascar" Izozkiak Ubera" (4, 7, 8)	
Chutney de Piña	8,00 €
Con chile y helado artesano de mango "Izozkiak Ubera" "4,14"	

Entrée

Crème de potiron	16,00 €
Crème de potiron, pommes sautées, gelée de moût et jambon de canard (4,14)	
Anchois de Santoña	19,00 €
Portion d'anchois de Santoña avec caviar d'huile d'olive vierge extra (9,14)	
Salade de tomates	20,00 €
Émulsion au basilic, crème de burrata, granité à l'eau de tomate et vinaigrette gilda (2,9,14,V)	
Carpaccio de txuleta	22,00 €
Carpaccio de txuleta maturée et caviar d'agrumes (2,14)	
Tartare de filet mignon et moelle	23,00 €
Mayonnaise truffée et chips de pomme de terre (2,3,5,7,9,14)	
Jambon 100 % bellota	29,00 €
pain cristal et tomate assaisonnée (7)	
Artichauts à basse température	21,00 €
Voile de guanciale, jus corsé de pied de porc ibérique et mayonnaise au safran (2,5,14)	
Jardin de petites légumes	19,00 €
Aïoli blanc à la chou rouge et quinoa frit (8,14, V)	
Brocoli rôti	17,00 €
SBéchamel à la courge et croustillant d'Idiazabal (4, 14)	
Croquettes maison	15,00 €
Jambon ou cèpes (4,5,7)	

Caprice de la mer

Gambas rouges de Huelva	27,00 €
Au sel avec aïoli au citron vert (5,10,14)	
Caviar d'Oscietra Royal	48,00 €
Accompagné de blinis, beurre noisette, crème aigre et jaune d'œuf affiné (4,5,7,9)	
Poulpe à la flambé	31,00 €
Poulpe braisé à l'huile fumée, mousse de pomme de terre et aïoli à l'ail rôti (3, 5, 5, 14)	

Riz

Nos plats de riz se dégustent en bonne compagnie.
Prix par personne. Minimum deux personnes par plat.

Riz vert	24,00 €
Accompagné de mini-légumes et d'aïoli à l'ail rôti (5,11,14)	
Riz à la Txuleta de vache premium	28,00 €
Trompettes de la mort, aïoli à l'ail rôti et jaune d'œuf affiné (2, 4, 5, 14)	
Riz noir au poulpe et calamars Begi haundi	26,00 €
Avec aïoli truffé (2,3,4,5,9,10,14)	

Poissons

Taco au thon rouge	28,00 €
Enveloppe de pistache, sofrito au safran et émulsion de kimchi (3, 4, 8, 9, 11, 14)	
Noix de Saint-Jacques glacées	29,00 €
Celeriac, ponzu, caviar oscietra et pomme en osmose (1, 4, 6, 7, 1, 4)	
Lotte aux crevettes rouges de Huelva	29,00 €
avec sauce aux fruits de mer et perles d'agrumes (9,10,14)	

Viandes

Presa ibérique	25,00 €
Demi-glace aux cerises, causa limeña et échalotes glacées (4,14)	
Filet de bœuf	28,00 €
Sur lit de parmentier au poivre et son jus (4,14)	
Joue de veau glacée	26,00 €
Parmentier truffé, escalope de foie gras et jus de carré d'agneau (4,11,14)	
Txuleta simmental Premium	68,00 €/ Kg

*Frites et piments de Padrón 9€

*Salade verte et oignon 7 €

Torrija briochée caramélisée Crumble aux amandes et glace artisanale au citron et à la menthe « Izozkiak Ubera » (4,5,7,8,14)	9,00 €
Gâteau au fromage avec croquant aux amandes (4, 5,8)	9,00 €
Ying-Yang Demi-sphère au chocolat blanc et agrumes - demi-sphère au chocolat et noisette (1,4,8,14)	11,00 €
Tarte aux pommes Crème de fromages doux et glace artisanale à la vanille de Macédoine « Izozkiak Ubera » (4, 7, 8)	11,00 €
Chutney à l'ananas Avec piment et glace artisanale à la mangue « Izozkiak Ubera » « 4,14 »	8,00 €

Starters

Pumpkin cream	16,00 €
Pumpkin cream, sautéed apple, grape jelly and duck ham (4,14)	
Santoña anchovies	19,00 €
Serving of Santoña anchovies with EVOO caviar (9,14)	
Tomato salad	20,00 €
Basil emulsion, burrata cream, tomato water granita and gilda vinaigrette (2,9,14,V)	
Txuleta carpaccio	22,00 €
Carpaccio Carpaccio of mature txuleta steak and citrus caviar (2,14)	
Sirloin tartare with bone marrow	23,00 €
Truffle mayonnaise and potato chips (2,3,5,7,9,14)	
100% acorn-fed ham	29,00 €
crispbread with seasoned tomato (7)	
Low-temperature artichokes	21,00 €
Guanciale veil, Iberian pig's trotters sauce and saffron mayonnaise (2,5,14)	
Vegetable garden	19,00 €
White garlic soup with red cabbage and fried quinoa (8,14, V)	
Roasted broccoli	17,00 €
On pumpkin béchamel sauce and crispy Idiazabal cheese (4, 14)	
Homemade croquettes	15,00 €
Ham or mushrooms (4,5,7)	
<h3>Caprice of the sea</h3> <hr/>	
Red prawn from Huelva	27,00 €
With salt and lime aioli (5,10,14)	
Royal Oscietra caviar	48,00 €
Served with blinis, brown butter, sour cream and cured egg yolk (4,5,7,9)	
Octopus on the flame	31,00 €
Braised octopus with smoked oil, potato foam and roasted garlic aioli (3, 5, 5, 14)	

Rice

Our rice dishes are best enjoyed in company.
Price per person. Minimum two people per rice dish.

Green rice	24,00 €
Served with baby vegetables and roasted garlic aioli (5, 11, 14)	
Premium beef Txuleta rice	28,00 €
Death trumpets, roasted garlic aioli and cured egg yolk (2, 4, 5, 14)	
Black rice with octopus and squid Begi haundi	26,00 €
With truffle aioli (2,3,4,5,9,10,14)	

Fish

Bluefin tuna taco	28,00 €
Pistachio wrap, sautéed saffron and kimchi emulsion (3, 4, 8, 9, 11, 14)	
Glazed scallops	29,00 €
Celeriac, ponzu, oscietra caviar and osmosis apple (1, 4, 6, 7, 1, 4)	
Monkfish with red prawns from Huelva	29,00 €
with seafood sauce and citrus pearls (9,10,14)	

Meat

Iberian dam	25,00 €
Cherry demiglace, Lima-style causa and glazed shallots (4.14)	
Beef tenderloin	28,00 €
On pepper parmentier and its juice (4.14)	
Glazed pork cheeks	29,00 €
Truffled Parmentier, foie gras escalope and beef cheek juice (4,11,14)	
Premium Simmental steak	68,00 €/ Kg
*French fries and Padrón peppers €9	
*Green salad and onion €7	

Caramelised brioche French toast Almond crumble with lemon and mint artisan ice cream 'Izozkiak Ubera' (4,5,7,8,14)	9,00 €
Cheesecake with crunchy almonds (4, 5,8)	9,00 €
Ying-Yang White chocolate and citrus hemisphere - chocolate and hazelnut hemisphere (1,4,8,14)	11,00 €
Apple toast Sweet cheese cream and Madagascan vanilla artisan ice cream 'Izozkiak Ubera' (4, 7, 8)	11,00 €
Pineapple Chutney With chilli and artisan mango ice cream 'Izozkiak Ubera' '4.14'	8,00 €