

## Entrantes

---

Crema de calabaza	16,00 €
Crema de calabaza, manzana salteada, gelatina de mosto y jamón de pato (4,14)	
Antxoas de Santoña	18,00 €
Ración de antxoas de Santoña con caviar de AOVE (9,14)	
Ensalada de tomates	19,00 €
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	22,00 €
Mayonesa trufada y chips de patata (2,3,5,7,9,14)	
Jamón 100% bellota	27,00 €
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	13,00 €
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	29,00 €
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	22,00 €
Acompañado de verduritas baby y alioli de ajo asado (5,11,14)	
Arroz de Txuleta de vaca premium	26,00 €
Trompetas de la muerte, alioli de ajo asado y yema curada (2, 4, 5, 14)	
Arroz negro de pulpo y calamares Begi haundi	24,00 €
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	26,00 €
con salsa de marisco y perlas cítricas (9,10,14)	

## Carnes

Presas ibéricas	24,00 €
Demiglaze de cerezas, causa limeña y chalotas glaseadas (4,14)	
Solomillo de ternera	27,00 €
Sobre parmentier de pimienta y su jugo (4,14)	
Carrillera glaseada	26,00 €
Parmentier trufado, escalope de foie y jugo de carrillera (4,11,14)	
Txuleta simental Premium	58,00 €/ Kg

\*Patatas fritas y pimientos de padrón 9€

\*Ensalada verde y cebolla 7 €

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

## Entrée

---

Crème de potiron	16,00 €
Crème de potiron, pommes sautées, gelée de moût et jambon de canard (4,14)	
Anchois de Santoña	18,00 €
Portion d'anchois de Santoña avec caviar d'huile d'olive vierge extra (9,14)	
Salade de tomates	19,00 €
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	22,00 €
Mayonnaise truffée et chips de pomme de terre (2,3,5,7,9,14)	
Jambon 100 % bellota	27,00 €
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	13,00 €
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	29,00 €
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	22,00 €
Accompagné de mini-légumes et d'aïoli à l'ail rôti (5,11,14)	
Riz à la Txuleta de vache premium	26,00 €
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	24,00 €
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	26,00 €
avec sauce aux fruits de mer et perles d'agrumes (9,10,14)	

## Viandes

Presa ibérique	24,00 €
Demi-glace aux cerises, causa limeña et échalotes glacées (4,14)	
Filet de bœuf	27,00 €
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	58,00 €/ 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	18,00 €
Serving of Santoña anchovies with EVOO caviar (9,14)	
Tomato salad	19,00 €
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	22,00 €
Truffle mayonnaise and potato chips (2,3,5,7,9,14)	
100% acorn-fed ham	27,00 €
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	13,00 €
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	29,00 €
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	22,00 €
Served with baby vegetables and roasted garlic aioli (5, 11, 14)	
Premium beef Txuleta rice	26,00 €
Death trumpets, roasted garlic aioli and cured egg yolk (2, 4, 5, 14)	
Black rice with octopus and squid Begi haundi	24,00 €
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	26,00 €
with seafood sauce and citrus pearls (9,10,14)	

## Meat

Iberian dam	24,00 €
Cherry demiglace, Lima-style causa and glazed shallots (4.14)	
Beef tenderloin	27,00 €
On pepper parmentier and its juice (4.14)	
Glazed pork cheeks	26,00 €
Truffled Parmentier, foie gras escalope and beef cheek juice (4,11,14)	
Premium Simmental steak	58,00 €/ 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 €