



Trilogía de atún rojo:

Sashimi de lomo, tataki tarantelo y tartar ventresca

Bluefin tuna trilogy:

Loin sashimi, tarantelo tataki & belly tartar

«Paseo por la Costa de Cádiz»: Manzanilla, fino y amontillado Lustau

Usuzukuri de lomo blanco con crema encebollada

White loin usuzukuri with onion cream

Prosecco Rosé Freixenet

Tostada de pan de pipa con cola blanca ahumada y pico de gallo

Smoked white tail & “pico de gallo” on seed bread toast

D.O.Ca. Rioja Sierra Cantabria Blanco 2024

Tarantelo de atún a la roteña

Rota-style tuna tarantelo

D.O.Ca. Rioja Marqués de Murrieta 2020

Ventresca a la brasa con salsa de miso y mostaza

Grilled tuna belly with miso & mustard sauce

Habla del Silencio 2022

Pavlova con crema de maracuyá y helado de leche fresca

Pavlova with passion fruit cream & fresh milk ice cream

Ximz: Cóctel de la casa con una base de vino dulce y ginebra seca

House cocktail with a base of sweet wine & dry gin

65 € IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Menú sin maridaje / Menu without pairing

85 € IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

Menú con maridaje / Menu with pairing