

MAKÁÁ

WELCOME PACK 4.5€ POR PERSONA	SURTIDO DE PANES CON	MANTEQUILLA AHUMADA PATÉ DE AVE PATÉ DE OLIVAS
----------------------------------	----------------------	--

DE LA DESPENSA

Ostra Amélie especial XO (ud.) -----	5.5€
Anchoas de Santoña 00 con brioche y mantequilla de café -----	6€
Cecina Angus Cárnicas Lyo -----	28€
Salmón ahumado con raifort y pan con mantequilla -----	25€
Terrina de foie gras con pan sardo, manzanas caramelizadas y encurtidos -----	19€
Sobrasada con ensaimada a la brasa y miel de agave -----	16€
Croquetas de gamba roja (5 ud.) -----	18€
Huevos fritos, patatas, carabineros y emulsión de sus cabezas -----	20€
Steak tartar de picaña con encurtidos caseros -----	26€

RAW BAR

NIGIRIS DE ARROZ FRITO (4 UD)	
- Atún rojo salvaje-----	22€
- Centollo con caviar imperial -----	28€
NIGIRIS DE CAMPO (Pan rústico l 4 UD)	
- Solomillo de rubia gallega y mantequilla ahumada -----	20€
- Vaca vieja y ajo negro -----	24€
NIGIRIS DE PATATA (4 UD)	
- Caviar Beluga Imperial (20 g. Caviar en su lata) -----	80€
- Caviar Oscietra (20 g. Caviar en su lata) -----	69€

DE NUESTRA HUERTA

Tomate asado preparado como un tartar de carne -----	18€
La lechuga con pollo a la brasa que quería ser una César -----	20€
Puerro con salsa romesco -----	16€
Coliflor a la brasa con beurre blanc -----	16€

LAS MEJORES PIEZAS

DE LA LONJA A LA BRASA*

Lubina* salvaje con su emulsión s/m (min 2 pax) -----		PARA ACOMPAÑAR
Rodaballo* salvaje con bilbaína emulsionada s/m (min 3 pax) -----		SALSAS Y GUARNICIONES
Lenguado* salvaje con agua de Lourdes s/m (min 2 pax) -----		
Tarantelo de atún rojo de almadraba con mojo árabe (250 gr.) 70€		Puré de patatas 6€
Carabinero a la leña y cremoso de su cabeza (ud.) 35€		Patatas fritas 6.5€

DE LA GRANJA A LA MESA

Pollo ecológico de las Landas a la brasa (2.5 kg A 3 kg) 60€		Ensalada verde 5.5€
Entraña de buey (500 GR) 40€		Pimientos chocolate 7€
Coquelet ecológico de corral a la parrilla con tomate de colgar y ajos asados 29€		Tirabeques 6.5 €
Jarrete de vaca rubia gallega con demi-glace y setas encurtidas (1,5 kg) (2 pax) 60€		Setas s/m
Presa ibérica Joselito 100% bellota 250 g. 29€		Remolacha a la brasa 6€
Solomillo con mojo de campo (600 g.) 70€		Escalibada 7.5€
Chuleta clandestina (1,2 kg) (2-3 pax).110€		
Lomo bajo de vaca finlandesa (450 g.) 42€		

*Todas nuestras piezas son salvajes de pesca sostenible y superan el kilo, el maitre le informara de nuestra disponibilidad y precio mercado

MAKÁÁ



WELCOME PACK 4.5€ PER PERSON	BREAD SELECTION WITH	SMOKED BUTTER POULTRY PÂTÉ OLIVE PÂTÉ
---------------------------------	----------------------	---

FROM THE PANTRY

Amélie Special XO oyster (each) -----	5.5€
Santoña anchovies with brioche and coffee butter -----	6€
Angus cecina (Cárnicas Lyo) -----	28€
Smoked salmon on rye bread with butter -----	25€
Foie gras terrine with sourdough bread, caramelized apples and pickles -----	19€
Sobrasada with grilled ensaimada and agave honey -----	16€
Red prawn croquettes (5 pcs.) -----	18€
Fried eggs, potatoes, prawns and prawn head emulsion -----	20€
Picanha steak tartare with house pickles -----	26€

RAW BAR

FRIED RICE NIGIRIS (4 PCS)	
- Wild red tuna-----	22€
- Spider crab with imperial caviar -----	28€
COUNTRY-STYLE NIGIRIS (Rustic bread 4 PCS)	
- Galician Rubia beef tenderloin with smoked butter -----	20€
- Aged beef with black garlic -----	24€
POTATO NIGIRIS (4 PCS)	
- Imperial Beluga caviar (20 g, served in its tin) -----	80€
- Oscietra caviar (20 g, served in its tin) -----	69€

FROM OUR GARDEN

Tomato salad prepared like a beef tartare -----	18€
Grilled lettuce with chicken, a playful take on Caesar -----	20€
Leek with romesco sauce -----	16€
Grilled cauliflower with beurre blanc -----	16€

OUR BEST CUTS

FROM THE FISH MARKET TO THE GRILL*

Wild sea bass* with s/m emulsion (min. 2 guests) -----		TO SHARE
Red mullet* with Bilbao-style emulsion s/m (min. 3 guests) -----		SAUCES & SIDES
Wild sole* with Lourdes water s/m (min. 2 guests) -----		
Bluefin tuna loin with Arabic mojo (250g) 70€		Mashed potatoes 6€
Wood-fired red prawn with creamy head sauce (each) 35€		French fries 6.5€

FROM THE FARM TO THE TABLE

Organic free-range chicken from Las Landas, grilled (2.5-3 kg) 60€		Green salad 5.5€
Beef rib steak (500g) 40€		Chocolate peppers 7€
Organic free-range cockerel grilled with hanging tomatoes and roasted garlic 29€		Tirabeques 6.5 €
Galician Rubia beef shank, demi-glace, and pickled mushrooms (1.5 kg, serves 2) 60€		Mushrooms s/m
Joselito 100% acorn-fed Iberian presa (250g) 29€		Grilled beetroot 6€
Tenderloin with country-style sauce (600g) 70€		Escalivada 7.5€
Clandestine chuleta (1.2 kg, serves 2-3) 110€		
Finnish beef striploin (450g) 42€		

*All our fish is sustainably wild-caught and priced by weight. Your server will inform you of availability and market price.