

REPOSADO BAR

DE LA DESPENSA

- Ostra Amélie especial XO (ud.) 5.5€
- Anchoas de Santoña 00 con brioche y mantequilla de café 6€
- 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€
- Burger de Wagyu 25€

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 gr. Caviar en su lata) 80€
 - Caviar Osetra (20 gr. Caviar en su lata) 69€

FRIDAY, SATURDAY & SUNDAY FROM 4:30 PM TO 7:30 PM

REPOSADO BAR



FROM THE PANTRY

- Amélie Special XO Oyster (unit) 5.5€
- Santoña 00 Anchovies with brioche and coffee butter 6€
- Smoked Salmon with horseradish and buttered bread 25€
- Foie Gras Terrine with sourdough bread, caramelized apples and pickles 19€
- Sobrasada with grilled ensaimada and agave honey 16€
- Red Prawn Croquettes (5 units) 18€
- Fried Eggs with Potatoes and Carabineros Prawns with prawn head emulsion 20€
- Picanha Steak Tartare with homemade pickles 26€
- Wagyu Burger 25€

RAW BAR

- FRIED RICE NIGIRI (4 units)
 - Wild Bluefin Tuna 22€
 - Spider Crab with Imperial Caviar 28€
- COUNTRY-STYLE NIGIRI (Rustic Bread | 4 units)
 - Galician Beef Tenderloin with Smoked Butter 20€
 - Aged Beef with Black Garlic 24€
- POTATO NIGIRI (4 units)
 - Imperial Beluga Caviar (20g, served in its tin) 80€
 - Osetra Caviar (20g, served in its tin) 69€