



CARTA

ENTRANTES

Caviar Oscietra · 50 gr · **210**

Ostras *Amélie n°3 Spéciale Fine de Claire* · **6,50/unidad**

Jamón ibérico de bellota con pan con tomate · 110 gr · **45**

Gyoza de gamba frita con mayonesa de ajo negro y atún · **21**

Ceviche de corvina con crema de maíz · **21**

Tomate de temporada con esféricos líquidos de queso aliñado con olivada y pesto · **21**

Tartare de atún rojo con cítricos y avellana · **27,50**

Steak tartare de buey con cremoso de yema de huevo · **27,50**

Terrina de *foie* con manzana y frutos secos · **27,50**

Ajoblanco con sardina ahumada y encurtidos · **27**

Gamba roja del mediterráneo a la plancha · **45**

Ensaladilla de buey de mar con algas y ajo negro · **21**

PESCADO

Lubina con tubérculos anisados y su jugo · **36**

Pulpo asado con papada de cerdo y espuma de patata al pimentón · **36**

Vieiras con texturas de calabacín y salsa *beurre blanc* cítrica · **36**

CARNE

Pollo con cigalas al curry tailandés · **36**

Solomillo de ternera con *foie poêlé*, trompetas de la muerte y crema de *ceps* · **39**

Chuletón de vaca vieja con patatas fritas y pimientos del piquillo confitados · **94**

POSTRE

Amor de chocolate · **15**

Cheesecake de frambuesa con frutos rojos · **15**

Calavera Zuu con *mignardises* (mínimo 2 personas) · **15 p/p**



MENU

STARTERS

Ossetra caviar · 50 g · **210**

Amélie oysters #3 Spéciale Fine de Claire · **6,50/unit**

Jamón ibérico de bellota (Iberian ham) with bread with tomato · 110 g · **45**

Prawn gyoza with citronella mayonnaise and tuna flakes · **21**

Sea bass *ceviche* with corn cream · **21**

Seasonal tomato with liquid spherical cheese seasoned with olive and pesto sauce · **21**

Tuna tartare with citrus and hazelnut · **27,50**

Ox Steak tartare with yolk cream · **27,50**

Foie terrine with apple and nuts · **27,50**

Ajoblanco with smoked sardine and pickles · **27**

Grilled red Mediterranean shrimp · **45**

Salad of edible crab with seaweed and black garlic · **21**

FISH

Sea bass with aniseed tubers · **36**

Roasted octopus with pork chops and potato foam with paprika · **36**

Scallops with courgette textures and *beurre blanc* citrus sauce · **36**

MEAT

Chicken with Norway lobster in Thai curry · **36**

Beef tenderloin with *foie poêlé*, black trumpet mushrooms and *cep* cream · **39**

Old cow t-bone steak with chips and *piquillo* pepper confit · **94**

DESSERTS

Love for chocolate · **15**

Raspberry cheesecake with red berries · **15**

Skull Zuu with *mignardises* (minimum 2 people) · **15 p/p**