



ENTRANTES

MAR Y MONTAÑA

SEA AND MOUNTAIN STARTERS

Ostras king size al natural/tibias 2 tipos de aliños: al natural/salsa kimchi y zumo de lima <i>2 types of dressings: plain/kimchi sauce and lime juice</i>	8
Caviar de riofrío ecológico (30g o 50g) <i>Organic riofrío caviar (30g or 50g)</i>	150/210
Burrata ahumada Burrata, tomates secos y frescos y aceite de albahaca <i>Burrata, dry and fresh tomatoes and basil oil</i>	19
Remolacha asada Tartar de remolacha asada a la sal con emulsión de aguacate <i>Salt roasted beet tartare with avocado emulsion</i>	23
La trilogía Selección de quesos, cecina y jamón ibérico <i>Selection of cheeses, jerky and Iberian ham</i>	38
Oda al atún rojo Tartar de atún rojo de la almadraba, huevas de arenque y wakame <i>Red tuna tartare from the almadraba, herring roe and wakame</i>	27
Ceviche de lubina Ceviche de lubina salvaje macerado en su leche de tigre y maíz de choclo <i>Wild sea bass ceviche macerated in tiger milk and choclo corn</i>	25

ENTRANTES A LA BRASA

GRILLED STARTERS

Brioche de rabo de toro Brioche de rabo de toro desmigado, emulsión de su jugo y pico de gallo <i>Crumbed oxtail brioche, emulsion of its juice and pico de gallo</i>	7
Edamame a la brasa <i>Grilled edamame</i>	11
Nuestras bravas Patatas bravas marcadas al horno con pimentón ahumado y espuma de kimchi y yuzu <i>Spicy potatoes baked in the oven with smoked paprika and kimchi and yuzu foam</i>	13
Langostinos Mogli Langostinos crujientes con albahaca <i>Crispy prawns with basil</i>	20
Croquetas de cecina Suaves croquetas de cecina soasada <i>Soft pan-fried jerky croquettes</i>	14
Croquetas de pulpo Suaves croquetas de pulpo asado <i>Soft roasted octopus croquettes</i>	14
“El auténtico” steak tartar Tartar tradicional hecho en mesa sobre tuétano <i>Traditional tartare made on the table on marrow</i>	28

EL FUEGO DEL PARAÍSO

TÉCNICAS ANCESTRALES, DONDE LAS MADERAS TOMAN PROTAGONISMO... PIEZAS DE OLIVO Y ENCINA CREANDO ESENCIAS PARA CADA GUSTO, CON SABORES ÚNICOS Y ESPECIALES.

ALGO DE PESCADO

S O M E F I S H

Lubina a la brasa Lubina a la brasa, pisto y crema de edamame <i>Grilled sea bass, pisto and edamame cream</i>	29
Pulpo a la brasa Pulpo al estilo Mogli con aceite de pimentón <i>Mogli-style octopus with paprika oil</i>	31
Rodaballo salvaje a la brasa Rodaballo salvaje de 1kg asado a la brasa con guindilla seca y fresca y aceite de oliva <i>1kg grilled roasted wild turbot with fresh dry chilli and olive oil</i>	55

BRASAS

G R I L L

Veggie Burger “Beyond meat”, lollo rosso, tomate, cebolla morada y salsa barbacoa al estilo mogli <i>“Beyond meat”, lollo rosso, tomato, red onion and mogli-style barbecue sauce</i>	24
Burger de wagyu Carne de wagyu y queso scamorza <i>Wagyu beef and scamorza cheese</i>	32
Lomo bajo de vaca frisona Lomo bajo de vaca de 500g asado a la brasa <i>Cow low loin of 500g grilled</i>	45
Chuleta de vaca frisona Chuleta de vaca de 1kg asado a la brasa, maduración 30 días <i>1kg grilled cow steak, 30-day maturation</i>	75
Jarrete de ternera lechal Jarrete de ternera lechal cocinado a baja temperatura <i>Suckling veal shank cooked at low temperature</i>	80 2 pax.
Tomahawk de vaca Tomahawk de vaca de 1.5kg asado a la brasa <i>Grilled beef tomahawk 1.5kg</i>	130
Lomo bajo de wagyu Lomo bajo de wagyu de 500gr asado a la brasa <i>Wagyu low loin of 500g grilled</i>	160
Chuleta wagyu Chuleta de wagyu de 1kg asado a la brasa <i>1kg grilled wagyu steak</i>	240

GUARNICIONES

G A R N I S H

Hojas de lechuga fresca Hojas de lechuga fresca aliñadas con sal y pimienta <i>Fresh lettuce leaves seasoned with salt and pepper</i>	6
Patatas fritas Patatas naturales fritas al momento <i>Natural potatoes fried at the moment</i>	6
Puré de patatas Puré de patatas con mantequilla homenaje a robuchon <i>Mashed potatoes with butter tribute to robuchon</i>	7
Arroz basmati <i>Basmati rice</i>	6
Verduras salteadas verduras a la brasa con salsa peter, la favorita del chef <i>Grilled vegetables with peter sauce, the chef's favorite</i>	8
Pimientos del piquillo Pimientos del piquillo caramelizados en su propio jugo <i>Caramelized piquillo peppers in their own juice</i>	11

POSTRES

D E S S E R T S

Tarta de queso fresco <i>Cottage cheesecake</i>	11
Tarta tatin <i>Tarte tatin</i>	11
Soufflé alaska de pistacho, cítricos y limoncello <i>Alaska citrus, pistachio and limoncello soufflé</i>	12
Coulant de Ferrero <i>Ferrero coulant</i>	12
Tiramisú de chocolate blanco y baileys <i>white chocolate and baileys coulant</i>	12



MIGIRIS FRÍOS

2 PIEZAS . 2 PIECE

Atún <i>Tuna</i>	9
Según temporada <i>According to season</i>	6

MIGIRIS CALIENTES

Salmón <i>Salmon</i>	8
Toro	9

ROLLS URAMAKI

8 PIEZAS . 8 PIECE

Veggie Roll Verduras de temporada <i>Seasonal vegetables</i>	18
Obama Roll Langostino en tempura, atún, aguacate, pepino y queso crema Philadelphia <i>Prawn tempura, tuna, avocado, cucumber and Philadelphia cream cheese</i>	22
Atún picante con nabo daikon y hoja de shiso <i>Spicy tuna with daikon radish and shiso leaf</i>	23
California Roll Cangrejo real, pepino y aguacate <i>King crab, cucumber and avocado</i>	23

ROLL HOSOMAKI

6 PIEZAS . 6 PIECE

Atún <i>Tuna</i>	14
Salmón <i>Salmon</i>	13
Chūtoro con cebolleta china <i>Chūtoro with spring onions</i>	14
Vegetal <i>Veggie</i>	12

ESPECIALIDAD DEL CHEF

Selección de 25 piezas <i>Selection of 25 pieces</i>	150
Selección de 50 piezas <i>Selection of 50 pieces</i>	210