CARTA DE COMIDA

Platos vegetarianos
Platos veganos
Platos sin gluten
Hazlo vegetariano
Opción vegetariana del mismo plato.
Poco picante
Picante
Muy picante
Hazlo vegano
Opción vegana del mismo plato.

Pan de hogaza con pipas de calabaza y aceite Elizondo con laminas de trufa negra 2,95 /persona

LO QUE TE RECOMENDAMOS

"SI ES TU PRIMERA VEZ"

JAMÓN OCULTO
Finas láminas de entrecote madurado durante 90 días y flameado en mesa. 26,90

TIRADITOS DE PEZ LIMÓN CON TRUFA
Finas láminas de pez limón con trufa natural, salsa ponzu, yuzu, mayotrufa y virutas de tempura con ajetes tiernos. 26,80

MINI TACO DE SOLOMILLO DE TERNERA Y PERLAS DE HIERBABUENA (2 UND.)
Crujiente taco casero relleno de tiernos trozos de solomillo de ternera al horno, acompañado de perlas de hierbabuena y un toque aromático de rallados de lima. 18,50

GYOZAS OCULTO (4 UND.)
Deliciosas gyozas caseras frutas de pato tostado, puerros, cebollino y brotes de bambu, servidas sobre un parmentier de boniato trufado, con nuestra salsa Oishi de frambuesa y láminas de trufa fresca. 18,90

CROQUETAS THAI (2 UND.)
Espumosas croquetas caseras de pollo estilo Thai, con una delicioso bechamel de curry y coco con cacahuetes tostados. 7,90

PARA EMPEZAR

"TE ABRIRA EL APETITO"

OSTRAS AL NATURAL (1 UND.)
Con un poco de limón. 5,90

REAL CAVIAR OSETRA 30 GR.
Seleccionado para los paladares más exquisitos. 65,00

ENSALADA DE POLLO ESTILO OCULTO
Hazlo vegetariano
Lechuga de la huerta con pollo marinado y cocinado a baja temperatura, aderezado con nuestra nueva y exquisita salsa caseras de pistachos tostados, Mango de La Aravaca y pepino. 17,50

CORVINA EN BLANCO DE COCO
Tiradito de corvina fresca bañada en ajoblanco de coco, con almendras tostadas, hongo, manzana Granny Smith y un delicado toque de lima. 24,90

GUACAMOLE OCULTO
Hazlo vegetariano
Aguacate de La Aravaca con maiz a la parrilla, tallarute de queso parmesano, lima y cilantro acompañado de totopos de maiz. 15,90

ROLL DE SOLOMILLO, FOIE Y TRUFA
Roll de solomillo de ternera con foie, aguacate en tempura y crema de queso a las finas hierbas. Acabado con salsa kabayaki y mayonesa trufada. 19,90

PARA DISFRUTAR Y COMPARTIR

"AQUÍ EMPIEZA LO BUENO DE VERDAD"

CARABINERO THAI (1 UND.)
Carabinero marinado especial OCULTO sobre nuestro exquisito Pad Thai con cacahuetes. 29,90

LINGOTE DE FOIE EXPLOSIVO
Lingote de foie sobre crema ligera de chocolate blanco con physalis, terminado con doble Pera Zeta de frambuesa y chocolate. Acompañado de regañás Ibéricas. 15,99

LASAÑA CRUJIENTE TIKKA
Lasaña de pasta asiática hecha al momento, rellena de bolofesa de solomillo de ternera al tikka masala, con bechemel de coco, tomate confitado, crujiente de wonton y hierbabuena. 22,90

PRESA IBÉRICA GLASEADA AL MISO
Presa ibérica al corte, macerada y glaseada con nuestra marinada de miso, con mayo trufada y parmesano rallado. 26,90

MINI LOTUS BURGER (2 UND.)
Deliciosa carne de ternera a la parrilla con salsa dulce de gallina blanca, cebolla caramelizada, queso de cabra de Millaga y mermelada de tomates rondeños. 18,50

BAO DE CALAMARES A LA MADRILEÑA (1 UND.)
Nuestra versión del clásico bocata de calamares madrileño, con pan bao al vapor, calamares frescos en panko crujiente, crema de queso a las finas hierbas con un toque de hierbabuena y lima, mayonesa de chipotle ahumado y bacon tostado. 7,95

OLVÍDATE DE LAS ALITAS (2 UND.)
Alas enteras de pollo marinadas y cocinadas a baja temperatura durante 12 horas. Terminadas al fuego con salsa satay, ajetes, cacahuetes y cebolleta. Acompañadas de nuestro mini pan chino. 18,90

GAMBONES KATAIFI (2 UND.)
Gambones enuelltos a mano en pasta kataifi, dorados hasta el punto crujiente, sobre crema fresca de hinojo y puerro, napados con mayo kimchi, Ito Togarashi y edamo tostado. 14,90

STEAK TARTAR OCULTO · OSETRA CAVIAR
Solomillo de ternera cortado a cuchillo con aliño clásico, servido sobre gofre belga, con emulsión de yema al gochujang, huevo de codorniz, alcaparras crujientes y auténtico caviar Osetra. 34,90

CHATEAUBRIAND OCULTO
600 gr. para compartir de la mejor selección del centro del solomillo de ternera, marinado con nuestra receta secreta aportandole un sabor inigualable. 89,00

NIGIRIS OCULTO

"ESTO NO SE COMPARTE"

NIGIRI DE SARDINA
Hazlo vegano
Nigiri de sardina con berenjena asada al fuego con miso. 4,50 /und

NIGIRI CRUJIENTE DE SALMÓN
Arroz de sushi crujiente coronado con tartar de salmón, manzana Granny Smith y salsa tonkatsu. Sésamo tostado, cebollino y un toque fresco de lima. 5,90 /und

NIGIRI DE BERENJENA AL MISO
Berenjena asada y ahumada, caramelizada con miso sobre arroz de sushi, con brotes frescos de cilantro. 4,50 /und

NIGIRI DE PEZ LIMÓN
Nigiri de pez limón y Real Caviar Osetra. 6,50 /und

NIGIRI DE PATO Y SHIITAKE
Deliciosas láminas de magret de pato sobre arroz de sushi, acompañadas de salsa de shiitake y un toque de soja. 5,90 /und

NIGIRI DE JAMÓN OCULTO
Nigiri de Jamón OCULTO con mayotrufa. 4,90 /und

PARA LOS QUE VAN POR LIBRE

"AUNQUE TERMINARAS COMPARTIENDO"

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA
El mejor y más tierno solomillo a la parrilla, trinchado y acompañado con tomate confitado y pimiento baby asado. 29,90

MAGRET DE PATO, SHIITAKE Y SOBRASADA MALLORGUINA
Magret de pato acompañado de puntaletta meloso con shiitake y sobrasada mallorguina, cocinado con manzana Granny Smith caramelizada. 28,90

SALMON PISTACHE
Salmón cubierto con una capa de cruiente de pistacho, servido con una crema suave de calabaza y coco. 23,90

PULPO A LA PARRILLA, MAÍZ Y MISO
Pata de pulpo a la parrilla glaseada con kabayaki, sobre crema de maiz y miso, con salsa Emmy, maiz tostado, tobiko y papaló de arroz crujiente con un sutil toque de togarashi. 24,90

VEGAN BURGER
Deliciosa hamburguesa vegetal con sabor a carne, en pan rustico, crujiente de verduras, mermelada de tomate Japo y base de lechuga. 18,50

"NO LO DEJES SOLO"

Parmentier de boniato trufado. 5,25

Patatas fritas. 4,25

Patatas fritas con parmesano y trufa. 5,25

Brocheta de verduras. 6,25

"SALSA QUE TE QUIERO SALSA"

Barbacoa. 1,90

Mayonesa clásica. 0,50

Kétchup. 0,50

Mayo kimchi. 1,90

Mayo chipotle ahumada. 1,90

Mayo trufada. 1,90

Mayo sweet chili. 1,90

DULCE FINAL

"NO LO OLVIDARAS"

TIRAMISÚ AMARETADO
Delicioso tiramisú con crema de Nutella y mascarpone al Amaretto, bizcocho clásico de soletilla infusionado en café, avellanas caramelizadas en polvo, terminado con granos de café rallado y acompañado de una bola de helado de mascarpone. 9,00

TORRIJA DE PISTACHO Y KATAIFI
Torrija infusionada a la vainilla, rellena de crema de pistacho y kataifi, servida con helado de chocolate blanco con kataifi, crema de pistacho y pistacho tostado. 9,00

SNICKER OCULTO
Delicioso y dulce helado de cacahuete recubierto de chocolate con leche, merengue italiano y salsa de caramelo casera con cacahuetes. 9,00

SUSURRO DE PLÁTANO
Nido cruijente de kataifi sobre toffee de plátano, con gel de yuzu, plátano deshidratado, helado de chocolate blanco, palomitas bañadas en cacao y un toque final de café molido. 9,00

Todos los precios incluyen IVA.
Solicita la información sobre alérgenos a nuestro equipo.