



CARTA DE COMIDAS

- Platos Veganos
- Platos Vegetarianos
- Platos Sin Gluten
- Hazlo vegano
- Poco picante
- Picante
- Muy picante
- Extra picante

Posibilidad de opción vegana del mismo plato.

ESENCIALES DE OCULTO

ENSALADA A LAS BRASAS

Pechuga de pollo marinado, cocinado a las brasas, sobre crujientes hojas de romana aliñadas con emulsión de pistachos y queso rondeño. 16,90

HUEVO A BAJA TEMPERATURA

Cubierto de migas de panko al pimentón dulce y acompañado de crema de Foie. 17,90

HUEVOS A LO OCULTO

(Nuestra versión de "Huevos a lo Bestia") Cremoso de patata y morcilla encebollada como base de un huevo frito con puntillita acompañado de crujientes fideos chinos. 16,90

ALITAS A LA PARRILLA

Sabrosas y tiernas alitas a la parrilla marinadas al estilo OCULTO. 14,90

CROQUETAS CASERAS DE CIERVO

Croquetas caseras de Ciervo, receta especial OCULTO, con mayonesa Kimchi. 14,90

ROJO HUMMUS

Hummus de remolacha asada con aove y cacahuets tostados y encurtido de cebolla morada acompañados de ligeras láminas de Yuca. 14,90

GUACAMOLE OCULTO Hazlo vegano

Aguacate de la axarquía con maíz a la parrilla, ralladura de queso rondeño, lima y cilantro acompañado de Totopos de maíz. 14,90

RAW BAR

REAL CAVIAR OSETRA 30gr.

Seleccionado para los paladares más exquisitos. 69,00

OSTRAS

AL NATURAL (1 und.)
Con un poco de limón. 5,50

LICHI Y MANZANA (1 und.)
Con lichi y manzana. 5,90

OSTRAS EN TEMPURA (2 und.)

Con Real Caviar Osetra y gazpacho de chile y hierbabuena. 18,90

TUNA TATAKI

Jugosas láminas de atún de Barbate sobre una emulsión de ají amarillo, con cremoso de boniato, canela y maíz crujiente tostado. 23,00

CEVICHE DE LA AXARQUÍA

Dados de corvina fresca marinada en leche de trigue, acompañados de salmorejo de Mango de La Axarquía y quinoa crujiente. 18,00

TARTAR DE SOLOMILLO 24,00

Tierno solomillo de vaca con pepinillo y alcaparras, untado con suave emulsión de aove, mostaza, tabasco y yema de huevo acompañado de patatas fritas de la casa.

FUSIÓN ORIENTAL

MIX ROLL

26,00

2 Chipirón Roll.

2 Uramaki Curado Roll.

2 Sweet Bacalao Roll.

2 Tuna Tartar Roll.

NIGIRIS

Nigiri de salmón y salsa teriyaki. 2,90 /u.

Nigiri de tartar de solomillo, parmesano y trufa. 3,90 /u.

Nigiri de pez limón y Real Caviar Osetra. 5,90 /u.

TESOROS DEL MAR

CORVINA MEDITERRÁNEA

Corvina del mediterráneo a la parrilla con emulsión de cebolla y tomate cherry confitado, encurtido de cebolla, crujiente de arroz salvaje, cebollino y sal maldon. 22,00

SALMÓN EN COSTRA

Salmón en costra de sesámo y salsa teriyaki a la pimienta rosa, cebolla caramelizada, néctar de Nerja y tomate cherry confitado. 22,00

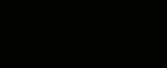
ATÚN DE BARBATE

Lomo de atún de Barbate de sabrosa textura braseada con mermelada dulce de tomates de la huerta y toques olorosos de jengibre. 29,00

SIGNATURE BURGERS

CRISPY CHIC BURGER

Hamburguesa de pollo a la cerveza con cobertura crujiente de chips de patata y mahonesa de mango y curry verde en brioche tierno. 18,00



LOTUS BURGER

200 gr de carne de vaca a la parrilla con salsa dulce de galletas Lotus, cebolla caramelizada, queso de cabra de Málaga y mermelada de Tomates Ronderños. 18,00

SELECCIÓN CARNÍVORA

PRESA IBÉRICA

Presa de entraña ibérica servida con salsa de pimienta verde dulce. 19,90

BROCHETA DE CORDERO

Carne de cordero especiada y marinada a las finas hierbas, cocinada en parrilla, servida con salsa de manzana, korma y menta. 19,90

Todas nuestras carnes son de Ternera, cocinadas a la parrilla y están marinadas con nuestra receta secreta, dándote a nuestras carnes un sabor único que solo encontrarás en OCULTO.

SOLOMILLO 30,00

PARA COMPARTIR

CHATEAUBRIAND 89,00

T-BONE 65,00 / Kg

ACOMPÑAMIENTOS

Parmentier de patata trufada. 3,90

Patatas fritas con parmesano y trufa. 4,50

Patatas fritas. 3,50

Coliflor gratinada. 4,9

Verduras Oculto. 4,9

NUESTRAS SALSAS

Pimienta. 2,90

Pedro Ximénez. 2,90

Chimichurri. 2,90

Menta. 2,90

Korma. 2,90

Manzana. 2,90

DULCES TENTACIONES

SNICKER OCULTO

Delicioso y dulce helado de cacahuete recubierto de chocolate con leche, merengue italiano y finalizado en mesa con cremosa salsa de caramelo. 9,00

PETIT KISS

Versión OCULTO de petit suize cremoso de fresa con compota de frutos rojos y helado de yogur y cubierto con explosivo peta zetas de frambuesa. 9,00

BONIATO CHEESE CAKE BRÛLÉ

Nuestra tarta de queso cremosa elaborada con boniato y cobertura caramelizada. 9,00

HALF BAKED BROWNIE

Bizcocho cremoso de helado de vainilla con nueces de macadamia, crema de caramelo y frutos rojos. 9,00

TORRIJA DE VAINILLA

Torrija de pan brioche infundada a la vainilla, con sirope de caramelo y helado de nougat con avellanas. 9,00

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