CARTA DE COMIDAS

- Platos Veganos
- Platos Vegetarianos
- Platos Sin Gluten
- Poco picante
- Picante
- Muy picante

Hazlo vegetariano
Posibilidad de opción vegetariana del mismo plato.

Hazlo vegano
Posibilidad de opción vegana del mismo plato.

ESENCIALES DE OCULTO

ENSALADA A LAS BRASAS Hazlo vegetariano
Pechuga de pollo marinado, cocinado a las brasas, sobre crujientes hojas de romana aliñadas con emulsión de pistachos y queso rondeño. 16,90

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

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 (6 und.)
Sabrosas y tiernas alitas a la parrilla marinadas al estilo OCULTO. 14,90

CROQUETAS CASERAS DE CIERVO (6 und.)
Croquetas caseras de Ciervo, receta especial OCULTO, con mayonesa Kimchi. 14,90

GUACAMOLE OCULTO Hazlo vegano
Aguacate de la axarquia con maiz a la parrilla, ralladura de queso rondeño, lima y cilantro acompañado de Totopos de maiz. 14,90

RICE WAKAME SALAD
Deciliosa ensalada de arroz sushi con algas Wakame. 12,95
NUEVO

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

TIRADITOS DE PEZ LIMÓN CON TRUFA
Finas laminas de pez limón con trufa natural, salsa ponzu, yuzu, mayo trufa y virutas de tempura con ajetes tiernos. 19,00
NUEVO

CEVICHE DE LA AXARQUÍA
Dados de corvina fresca marinada en leche de trigre, acompañados de salmorejo de Mango de La Axarquía y quinoa crujiente. 19,00

CEVICHE DE PEZ LIMÓN
Dados de pez limón acompañados de boniato, cebolla morada, jalapeño, chip de platano, maiz crujiente tostado y leche de tigre. 19,00

LOS "TARTAR" DE OCULTO

TARTAR DE SOLOMILLO
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. 24,00

TARTAR DE ATÚN PICANTE
Acompañado de aguacate, yema de codorniz, encurtido de pepinos y salsa mayo siracha. 21,00

TARTAR DE SALMÓN, MANGO Y SUSHI RICE
Con Mango de la Axarquía, salsa decacahuete y sésamo tostado en una base de arroz sushi. 19,00
NUEVO

SUSHI ROLLS

BLACK URAMAKI (4 und.)
Delicioso roll con queso a la finas hierbas, cebolla crujiente, pepino, manzana verde, tinta de calamar, mayochipi, crujiente de maiz tostado y ralladura de lima. 12,00

TEMPURA FUTOMAKI (4 und.)
Crujiente y cremoso roll en tempura con crema a las finas hierbas, mango, salmón, salsa teriyaki, salsa ponzu, sesamo tostado, wakame e hilos de togarashi. 14.50
NUEVO

NIGIRIS

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

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

Nigiri de Jamón OCULTO con Mayotrufa. 4,90 /und.

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

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 braseado, con migas de panko al curry, garbanzo garrapiñado y puré de calabaza y coco. 29,00
NUEVO

SIGNATURE BURGERS

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 Rondeños.
18,00

BLACK OCULTO BURGER
200 gr de carne de vaca a la parrilla, salsa BBQ, lechuga, pepinillo, bacon, cebolla crujiente, queso cheddar y huevo frito. 18.00

VEGAN BURGER
Deliciosa hamburguesa vegetal con sabor a carne, en pan rústico, verduras a la parrilla, mermelada de tomate Japo y base de lechuga.
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, dándole a nuestras carnes un sabor único que solo encontrarás en OCULTO.

SOLOMILLO
Base de emulsión de cebolla y pistacho.
30,00

PARA COMPARTIR

CHATEAUBRIAND
89,00

ACOMPAÑAMIENTOS

- Parmentier de patata trufada. 3,90
- Patatas fritas con parmesano y trufa. 4,50
- Patatas fritas. 3,50
- Verduras Oculto. 4,90

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

BONIATO CHEESE CAKE BRÛLÉ
Nuestra tarta de queso cremosa elaborada con boniato y cobertura caramelizada. 9,00

TORRIJA NUTELLA ROCHÉ
Torrija de pan brioche infusionada a la vainilla con centro de nutella, helado de Roché y terminado en mesa con cremosa salsa de Nutella. 9,00

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