



CARTA DE COMIDAS

Platos Veganos

Poco picante

Platos Vegetarianos

Picante

Platos Sin Gluten

Muy picante

Hazlo vegetariano

Hazlo vegano

Opción vegetariana del mismo plato.

Opción vegana del mismo plato.

Pan de hogaza con pipas de calabaza y aceite Elizondo con laminas de trufa negra. 2,90 /persona

IDEAL PARA COMPARTIR

CHICKEN PISTACHO SALAD

Hazlo vegetariano

NUEVO

Ensalada de pollo marinado a las brasas, aliñada con emulsión crujiente de pistachos y queso rondeño. 16,90

HUEVOS A LO OCULTO

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 OCULTO (4 und.)

Exquisitas croquetas caseras de solomillo de ternera con boletus, crujiente de yuca y mayo Sweet Chilli. 12,90

NUEVO

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

RICE WAKAME SALAD

NUEVO

Deciliosa ensalada de arroz sushi con algas Wakame. 12,95

BLACK URAMAKI (4 und.)

Delicioso roll con queso a la finas hierbas, cebolla crujiente, pepino, manzana verde, tinta de calamar, mayochipi, crujiente de maíz 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

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. 24,00

NUEVO

CEVICHE DE LA AXARQUÍA

Dados de corvina fresca marinada en leche de tigre, acompañados de salmorejo de mango de La Axarquía y quinoa crujiente. 22,00

CEVICHE DE CORVINA

Dados de Corvina acompañados de boniato, cebolla morada, jalapeño, chip de platano, maíz crujiente tostado y leche de tigre. 22,00

TARTAR DE ATÚN PICANTE

Acompañado de aguacate, yema de codorniz, encurtido de pepinos y salsa mayo siracha. 26,00

TARTAR DE SOLOMILLO

Tierno solomillo de ternera 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 SALMÓN, MANGO Y SUSHI RICE

Con Mango de la Axarquía, salsa de cacahuete y sésamo tostado en una base de arroz sushi. 19,00

JAMÓN OCULTO

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

CHATEAUBRIAND OCULTO

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

LO MEJOR DEL MAR

NIGIRIS DEL MAR

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

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

REAL CAVIAR OSETRA 30 gr.

Seleccionado para los paladares más exquisitos. 59,00

OSTRAS AL NATURAL (1 und.)

Con un poco de limón. 5,50

OSTRAS EN TEMPURA (1 und.)

Con Real Caviar Osetra y gazpacho de chile y hierbabuena. 9,90

VIEIRA IMPERIAL

Vieria Servida en su concha, acompañada de Caviar Osetra, láminas de trufa natural y una suave crema de coliflor. 16,90

TACO DE PULPO EN TEMPURA

Taco de maíz azul con pulpo en tempura, crema de yuzu, pico de gallo, maíz caramelizado, queso parmesano y lima con Shichimi Togarashi. 15,90

NUEVO

SALMÓN PISTACHE

Salmón cubierto con una capa de crujiente de pistacho, servido con una crema suave de calabaza y coco. 22,90

NUEVO

CORVINA MEDITERRÁNEA

Corvina del mediterráneo a la parrilla con su piel crujiente, crema de zanahoria y guisantes. 22,90

NUEVO

LO MEJOR DE LA TIERRA

NIGIRIS DE LA TIERRA

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

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

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, crujiente de verduras, mermelada de tomate Japo y base de lechuga. 18,00

NUEVO

PRESA IBÉRICA

Presa de entraña ibérica servida con salsa de pimienta verde dulce. 22,00

BROCHETA DE CORDERO

Carne de cordero marinada con especias, cocinada en parrilla con verduritas, servida con cuscús y yogur tahini. 22,00

NUEVO

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA

El mejor y más tierno solomillo a la parrilla, trinchado y acompañado con quinoa roja, verduras y esponja de tomate. 29,90

PARA ACOMPAÑAR

Parmentier de patata trufada. 4,50

Patatas fritas con parmesano y trufa. 4,50

Patatas fritas. 3,50

SALSAS

Pimienta. 1,90

Mayonesa. 0,50

Barbacoa. 1,90

Ketchup. 0,50

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.