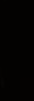




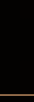
CARTA DE COMIDAS



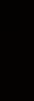
Platos Veganos



Platos Vegetarianos

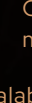


Platos Sin Gluten

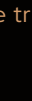


Hazlo vegetariano

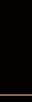
Opción vegetariana del mismo plato.



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. 2,90 /persona

IDEAL PARA COMPARTIR

ENSALADA DE POLLO ESTILO OCULTO

NUEVO 2025



Hazlo vegetariano

Lechuga de la huerta con pollo marinado y cocinado a baja temperatura, aderezado con nuestra nueva y exquisita salsa casera de pistachos tostados, Mango de La Axarquía y pepino. 16,90

ENSALADA DE ARROZ ESTILO OCULTO



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

GUACAMOLE OCULTO



Hazlo vegano

Aguacate de La Axarquía con maíz a la parrilla, ralladura de queso malagueño, lima y cilantro acompañado de totopos de maíz. 14,90

TOP 2024

CEVICHE DE LA AXARQUÍA



Dados de corvina fresca marinada en leche de tigre, acompañados de salmorejo de mango de La Axarquía y quinoa crujiente. 22,90

CEVICHE DE CORVINA



Dados de corvina acompañados de boniato, cebolla morada, jalapeño, chip de plátano, maíz crujiente tostado y leche de tigre. 22,90

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. 24,90

TOP 2024

MINI TACO DE TARTAR DE ATÚN (2 und.)



Crujiente taco casero con tartar de atún, crema de aguacate asado y crujiente de cebolla. 18,90

NUEVO 2025

MINI TACO DE PULPO EN TEMPURA (2 und.)

NUEVO 2025

Crujiente taco casero con pulpo en tempura, crema de Yuzu, pico de gallo, maíz caramelizado, queso parmesano y lima con Shichimi Togarashi. 18,90

MINI TACO DE SOLOMILLO DE TERNERA Y PERLAS DE HIERBABUENA (2 und.)

NUEVO 2025

Crujiente taco casero relleno de tiernos trozos de solomillo de ternera al horno, acompañado de perlas de hierbabuena y un toque aromático de ralladura de lima. 18,90

TARTAR DE SALMÓN, MANGO Y SUSHI RICE

Con Mango de la Axarquía, salsa de cacahuete y sésamo tostado en una base de arroz sushi. 19,90

TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA



Tierno solomillo de ternera con pepinillo y alcázaras, untado con suave emulsión de aove, mostaza, tabasco y yema de huevo acompañado de patatas fritas de la casa. 24,90

DOMBURI DE TARTAR DE ATÚN PICANTE Y TRUFA

Base de nuestro delicioso arroz sushi con tartar de atún coronado con un huevo frito y trufa natural. 29,00

NUEVO 2025

ANCAS DE RANA

Deliciosas ancas de rana premium con puré de apio y lima caramelizada. 29,90

NUEVO 2025

JAMÓN OCULTO



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

TOP 2024

ROLL OCULTO (4 und.)

Delicioso roll con queso a las finas hierbas, cebolla crujiente, pepino, manzana verde, mayotrufa, cebollino y nuestro jamón OCULTO flameado en mesa. 15,90

NUEVO 2025

ROLL TEMPURA FUTOMAKI (4 und.)

Crujiente y cremoso roll en tempura con crema a las finas hierbas, mango, salmón, salsa teriyaki, salsa ponzu, sésamo tostado, wakame e hilos de togarashi. 14,50

ALITAS A LA PARRILLA (6 und.)

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

CROQUETAS OCULTO 2025 (4 und.)

Exquisitas croquetas caseras de pollo estilo Thai, con una deliciosa bechamel de curry y coco con cacahuets tostados. 12,90

NUEVO 2025

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

TOP 2024

LO MEJOR DEL MAR

OSTRAS AL NATURAL (1 und.)



Con un poco de limón. 5,90

OSTRAS EN TEMPURA (1 und.)



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

REAL CAVIAR OSETRA 30 gr.

Seleccionado para los paladares más exquisitos. 59,00

VIEIRA IMPERIAL



Vieira servida en su concha, acompañada de Caviar Osetra, láminas de trufa natural y una suave crema de coliflor. 17,90

CARABINERO THAI (1 und.)

NUEVO 2025

Carabinero marinado especial OCULTO sobre nuestro exquisito Pad Thai con cacahuets. 29,00

ATÚN A LA PARRILLA

Lomo de atún a la parrilla con mermelada dulce de tomate de la huerta y toques olorosos de jengibre. 29,90

NUEVO 2025

SALMÓN PISTACHE

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

TOP 2024

LO MEJOR DE LA TIERRA

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. 18,50

BLACK OCULTO BURGER

200 gr. de carne de vaca a la parrilla, salsa BBQ, lechuga, pepinillo, bacon, cebolla crujiente, queso cheddar y huevo frito. 18,50

TOP 2024

VEGAN BURGER

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

PRESA IBÉRICA

Presa de entraña ibérica servida con salsa de pimienta verde dulce. 24,90

BROCHETA DE CORDERO

Carne de cordero marinada con especias, cocinada en parrilla con verduritas, servida con cuscús y yogur tahini. 24,90

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA

El mejor y más tierno solomillo a la parrilla, trinchado y acompañado de cebollitas caramelizadas y gel de tamarindo. 29,90

NIGIRIS OCULTO

DEL MAR

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

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

Nigiri de sardina malagueña con alioli de ajo negro y lima rallada. 3,90 /und.

NUEVO 2025

DE LA TIERRA

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

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

Nigiri de huevo de codorniz, con mayotrufa y trufa natural. 4,90 /und.

NUEVO 2025

PARA ACOMPAÑAR

Parmentier de boniato trufado. 4,95

Patatas fritas con parmesano y trufa. 4,95

Patatas fritas. 3,95

Brocheta de verduras. 5,95

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 salsa decaramelo casera con cacahuets. 9,00

TOP 2024

TRES LECHES

Delicioso bizcocho casero bañado en nuestra receta de tres leches, coronado con nuestro merengue OCULTO. 9,00

NUEVO 2025

BONIATO CHEESE CAKE BRÛLÉ

Opcional

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

TORRIJA NUTELLA ROCHÉ

Torrija de pan brioche infundada 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.