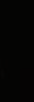




CARTA DE COMIDAS



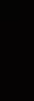
Platos Veganos



Platos Vegetarianos



Platos Sin Gluten

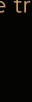


Hazlo vegetariano

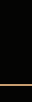
Opción vegetariana del mismo plato.



Poco picante



Picante



Muy picante



Hazlo vegano

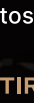
Opción vegana del mismo plato.



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

IDEAL PARA COMPARTIR

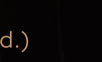
ENSALADA DE POLLO ESTILO OCULTO



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 2025

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

TIRADITOS DE CEVICHE DE CORVINA



NUEVO 2025

Finas láminas de corvina con crema de boniato, cebolla morada, ají amarillo, chip de plátano, maíz crujiente tostado y leche de tigre. 23,90

TIRADITOS DE PEZ LIMÓN CON TRUFA

TOP 2025

Finas láminas de pez limón con trufa natural, salsa ponzu, yuzu, mayotrufo y virutas de tempura con ajetes tiernos. 24,90

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

MINI TACO DE PULPO EN TEMPURA (2 und.)

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.)

TOP 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



NUEVA RECETA

Tierno solomillo de ternera cortado a cuchillo acompañado de nuestras crujientes patatas fritas. 26,90

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

ANCAS DE RANA

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

JAMÓN OCULTO



TOP 2025

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

ROLL OCULTO (4 und.)

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

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

GYOZAS OCULTO (4 und.)

NUEVO 2025

Deliciosas gyozas caseras fritas de pato tostado, puerros, cebollino y brotes de bambú, servidas sobre un parmentier de boniato trufado, con nuestra salsa Ohishi de frambuesa y láminas de trufa fresca. 18,90

CROQUETAS OCULTO 2025 (4 und.)

TOP 2025

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

CHATEAUBRIAND OCULTO

TOP 2025

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

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.)

Carabinero marinado especial OCULTO sobre nuestro exquisito Pad Thai con cacahuetes. 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

SALMÓN PISTACHE

TOP 2025

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

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

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

TOP 2025

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.

DE LA TIERRA

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

· Nigiri de Jamón OCULTO con mayotrufo. 4,90 /und.

TOP 2025

· Nigiri crujiente de tartar de atún y mayo sweet chili. 5,90 /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

TOP 2025

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

TORRIJA DE PISTACHO Y KATAIFI



NUEVO 2025

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

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 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.