



# CARTA DE COMIDAS

Platos Veganos

Platos Vegetarianos

Platos Sin Gluten

Hazlo vegetariano

Opción vegetariana  
del mismo plato.

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

Poco picante

Picante

Muy picante

Hazlo vegano

Opción vegana del  
mismo plato.

## IDEAL PARA COMPARTIR

### ENSALADA DE POLLO ESTILO OCULTO

Hazlo vegetariano

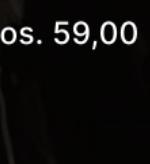
Lechuga de la huerta con pollo marinado y cocinado a  
baja temperatura, aderezado con nuestra nueva y  
exquisita salsa casera de pistachos tostados,  
Mango de La Axarquía y pepino. 16,90

### ENSALADA DE ARROZ ESTILO OCULTO

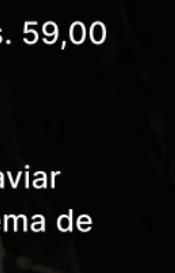


Deliciosa ensalada de arroz sushi con algas Wakame.  
12,95

### GUACAMOLE OCULTO



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

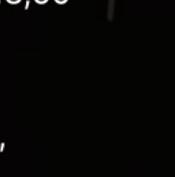


### CEVICHE DE LA AXARQUÍA



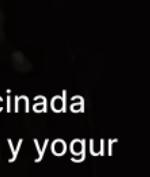
Dados de corvina fresca marinada en leche de tigre,  
acompañados de salmorejo de mango de La Axarquía  
y quinoa crujiente. 22,90

### TIRADITOS DE CEVICHE DE CORVINA



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



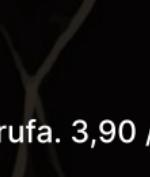
Finas láminas de pez limón con trufa natural,  
salsa ponzu, yuzu, mayotrufa y virutas de  
tempura con ajetes tiernos. 24,90

### 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.)



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 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



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,  
mayotrufa, 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.)



Deliciosas gyozas caseras fritas de pato tostado,  
puertos, 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.)



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

### 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

### 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 OSSETRA 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

### SAJMÓN PISTACHE



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 de ternera 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.

### DE LA TIERRA

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

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

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

## PARA ACOMPAÑAR

Parmentier de boniato trufado. 4,95



Patatas fritas. 3,95



Brocheta de verduras. 5,95



## SALSAS

### Pimienta.



1,90

### Barbacoa.



1,90

### Mayonesa.



0,50

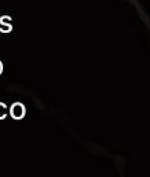
### Ketchup.



0,50

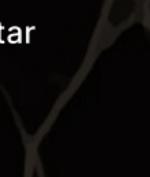
## DULCES TENTACIONES

### SNICKER OCULTO



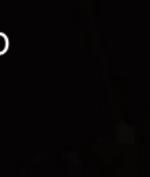
Delicioso y dulce helado de cacahuate  
recubierto de chocolate con leche, merengue  
italiano y salsa decaramelo casera con cacahuetes.  
9,00

### TORRIJA DE PISTACHO Y KATAIFI



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



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

### TORRIJA NUTELLA ROCHE



Torrija de pan brioché infusionada a la vainilla con centro  
de Nutella, helado de Roché terminado en mesa con  
cremosa salsa de Nutella. 9,00

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