



# CARTA DE COMIDA

Platos Vegetarianos

Poco picante

Platos Sin Gluten

Picante

Hazlo vegetariano

Muy picante

Opción vegetariana del mismo plato.

Pan de hogaza con pipas de calabaza y aceite Elizondo con laminas de trufa negra. 2,95 /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. 17,50

**GUACAMOLE OCULTO**

TOP 2025

Aguate de La Axarquía con maíz a la parrilla, ralladura de queso parmesano, lima y cilantro acompañado de totopos de maíz. 15,90

**TIRADITOS DE LA AXARQUÍA**

NUEVO 2026

Finas láminas de pez limón marinada con leche de tigre, acompañados de salmorejo de mango de La Axarquía y quinoa crujiente. 23,90

**TIRADITOS DE CEVICHE DE PEZ LIMÓN**

Finas láminas de pez limón con crema de boniato, cebolla morada, ají amarillo, chip de plátano, maíz crujiente tostado y leche de tigre. 24,90

**TIRADITOS DE PEZ LIMÓN CON TRUFA**

TOP 2025

Finas láminas de pez limón con trufa natural, salsa ponzu, yuzu, mayotrufa y virutas de tempura con ajetes tiernos. 26,90

**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. 15,90

**MINI TACO DE TARTAR DE ATÚN** (2 und.)

Crujiente taco casero con tartar de atún, crema de aguacate asado y crujiente de cebolla. 19,50

**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. 19,50

**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. 19,50

**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 Y TRUFA**

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

**JAMÓN OCULTO**

TOP 2025

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

**MINI LOTUS BURGER** (2 und.)

NUEVO 2026

Deliciosa carne de ternera a la parrilla con salsa dulce de galletas Lotus, cebolla caramelizada, queso de cabra de Málaga y mermelada de tomates rondeños. 18,50

**MINI BLACK OCULTO BURGER** (2 und.)

NUEVO 2026

Deliciosa picada de ternera y chorizo criollo a la parrilla, salsa BBQ, lechuga, pepinillo, bacon, cebolla crujiente, queso cheddar y huevo frito. 18,50

**GYOZAS OCULTO** (4 und.)

TOP 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** (2 und.)

Exquisitas croquetas caseras de pollo estilo Thai, con una deliciosa bechamel de curry y coco con cacahuets tostados. 7,90

**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

## NIGIRIS OCULTO

Nigiri de salmón y salsa teriyaki. 3,90 /und.

Nigiri de pez limón y Real Caviar Osetra. 6,50 /und.

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

TOP 2025

Nigiri de tartar de solomillo, parmesano y trufa. 4,50 /und.

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

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

TOP 2025

## 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. 65,00

**CARABINERO THAI** (1 und.)

Carabinero marinado especial OCULTO sobre nuestro exquisito Pad Thai con cacahuets. 29,90

**ATÚN A LA PARRILLA**

TOP 2025

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

**SALMÓN PISTACHE**

Salmón cubierto con una capa de crujiente de pistacho, servido con una crema suave de calabaza y coco. 23,90

## LO MEJOR DE LA TIERRA

**PRESA IBÉRICA**

NUEVA RECETA

Presa ibérica servida con salsa de vino de Málaga. 26,90

**BROCHETA DE CORDERO**

Carne de cordero marinada con especias, cocinada en parrilla con verduritas, servida con cuscús y yogur tahini. 26,90

**SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA**

TOP 2025

El mejor y más tierno solomillo a la parrilla, trinchado y acompañado con tomate confitado y pimiento baby asado. 29,90

## PARA ACOMPAÑAR

Parmentier de boniato trufado. 5,25

Patatas fritas con parmesano y trufa. 5,25

Patatas fritas. 4,25

Brocheta de verduras. 6,25

## SALSAS

Pimienta. 1,90

Mayonesa. 0,50

Barbacoa. 1,90

Ketchup. 0,50

## DULCES TENTACIONES

**TIRAMISÚ AMARETADO**

NUEVO 2026

Delicioso tiramisú con crema de Nutella y mascarpone al Amaretto con bizcocho clásico soletilla infusionado en café, avellanas caramelizadas en polvo y terminado con granos de café rallado. 9,00

**TORRIJA DE PISTACHO Y KATAIFI**

TOP 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

**SNICKER OCULTO**

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

## VEGANO

**ENSALADA DE ARROZ ESTILO OCULTO**

Deliciosa ensalada de arroz sushi con algas Wakame. 14,95

**GUACAMOLE OCULTO**

Aguate de La Axarquía con maíz a la parrilla, lima y cilantro acompañado de totopos de maíz. 14,90

**NIGIRI VEGANO**

Nigiri con berenjena asada directamente al fuego y caramelizada con nuestra receta OCULTO de miso. 3,90

**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

## PARA ACOMPAÑAR

Patatas fritas. 4,25

Brocheta de verduras. 6,25

## DULCES TENTACIONES

**FALSO NIDO**

Nido kataifi con mousse de choco blanco y sopa de mango-coco terminado con ralladura de cítricos. 9,00

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