



CARTA DE COMIDA

- Platos vegetarianos
- Platos veganos
- Platos sin gluten
- Hazlo vegetariano
- Poco picante
- Picante
- Muy picante
- 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. 2,95 /persona

LO QUE TE RECOMENDAMOS

"SI ES TU PRIMERA VEZ"

JAMÓN OCULTO

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

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. 26,90

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. 19,50

GYOZAS OCULTO (4 UND.)

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 THAI (2 UND.)

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

PARA EMPEZAR

"TE ABRIRÁ EL APETITO"

ENSALADA DE POLLO ESTILO OCULTO

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

ENSALADA DE ARROZ ESTILO OCULTO

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

GUACAMOLE OCULTO

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

NIGIRI DE SARDINA

Nigiri de sardina con berenjena asada al fuego con miso. 4,50 /und

NIGIRI CRUJIENTE DE TARTAR ATÚN

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

NIGIRI DE SALMÓN

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

NIGIRI DE PEZ LIMÓN

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

NIGIRI DE TARTAR DE SOLOMILLO

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

NIGIRI DE JAMÓN OCULTO

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

PARA DISFRUTAR Y COMPARTIR

"AQUÍ EMPIEZA LO BUENO DE VERDAD"

LINGOTE DE FOIE EXPLOSIVO

Lingote de foie sobre crema ligera de chocolate blanco con physalis, terminado con doble Peta Zeta de frambuesa y chocolate. Acompañado de regañás ibéricas. 15,95

LASAÑA CRUJIENTE TIKKA

Lasaña de pasta asiática hecha al momento, rellena de boloñesa de solomillo de ternera al tikka masala, con bechamel de coco, tomate confitado, crujiente de wonton y hierbabuena. 22,90

PRESA IBÉRICA GLASEADA AL MISO

Presa ibérica al corte, marcada y glaseada con nuestra marinada de miso, con mayo trufada y parmesano rallado. 26,90

MINI LOTUS BURGER (2 UND.)

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

BAO DE CALAMARES A LA MADRILEÑA (1 UND.)

Nuestra versión del clásico bocata de calamares madrileño, pan bao al vapor, calamares frescos en Panko crujiente, crema de ricotta con lima y hierbabuena, mayo chipotle ahumada y bacon tostado. 7,95

OLVÍDATE DE LAS ALITAS (2 UND.)

Alas enteras de pollo marinadas y cocinadas a baja temperatura durante 12 horas. Terminadas al fuego con salsa satay, ajetes, cacahuete y cebolleta. Acompañadas de nuestro mini pan chino. 18,90

GAMBONES KATAIFI (2 UND.)

Gambones envueltos a mano en pasta kataifi, dorados hasta el punto crujiente, sobre crema fresca de hinojo y puerro, napados con mayo kimchi, Ito Togarashi y sésamo tostado. 14,90

TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA

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

PARA DARSE UN CAPRICHIO

"A VECES NO VIENE MAL"

OSTRAS AL NATURAL (1 UND.)

Con un poco de limón. 5,90

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

PARA LOS QUE VAN POR LIBRE

"AUNQUE TERMINARÁS COMPARTIENDO"

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA

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

SALMÓN PISTACHE

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

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

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

"NO LO DEJES SOLO"

Parmentier de boniato trufado. 5,25

Patatas fritas. 4,25

Patatas fritas con parmesano y trufa. 5,25

Brocheta de verduras. 6,25

"SALSA QUE TE QUIERO SALSA"

Barbacoa. 1,90

Mayonesa clásica. 0,50

Kétchup. 0,50

Mayo kimchi. 1,90

Mayo chipotle ahumada. 1,90

Mayo trufada. 1,90

Mayo sweet chili. 1,90

DULCE FINAL

"NO LO OLVIDARÁS"

TIRAMISÚ AMARETADO

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

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

SNICKER OCULTO

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

SUSURRO DE PLÁTANO

Nido crujiente de kataifi sobre toffee de plátano, con gel de yuzu, plátano deshidratado, helado de chocolate blanco, palomitas bañadas en cacao y un toque final de café molido. 9,00

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