

## MENÚ DEGUSTACIÓN: 50€ p/p

Preparamos una selección de platos de la carta y especiales para que hagas un recorrido por nuestra cocina. (Sólo mesas completas. Bebidas no incluidas.)

# ENTRANTES





### TAQUITO DE LANGOSTINOS 4,50€

Ensalada de col, aguacate, mayonesa de chipotle y cilantro.  
Poco picante.   Opción vegana.

### BUÑUELOS DE PULPO 10,00€

Mayonesa tonkatsu, polvo de nori y Katsobushi (3 uds.).  
   

### CRISPY NIGIRI DE TARTAR DE ATÚN 11,50€

Wasabi, Soja, Cebolla China, Sésamo. (3 uds.)    

### BRIOCHE DE PANCETA CHARSIU 11,00€

BBQ China, Kimchi Slaw, Pepino Encurtido. (2 uds.)     




### TARTAR VERDE 15,00€

Calabacín, Aguacate, Pesto de Pistacho, Togarashi. Vegano.  

### PUERROS ASADOS 13,50€

Mantequilla Tostada, Avellana, Papada Ibérica Joselito.   Opción vegana.






### BURRATA AHUMADA 16,00€

Tomate Local, Fruta de Hueso a la Brasa, Albahaca, Vinagre de Módena.   





### CARPACCIO DE WAGYU 21,50€

Tortillas Paja, Rúcula, Alioli de Anchoas y Parmesano.    

### CEVICHE CARRETILLERO 19,50€

Pescado de Temporada, Langostinos, Chipirones Crujientes,  
Leche de Tigre Cremosa, Maices y Batata. Picante.     

### POLLO FRITO COREANO 10,50€

Glaseado con picante coreano o miel-mantequilla, cebolleta  
y sésamo tostado. Picante opcional.     



I.G.I.C. INCLUIDO EN PRECIOS



TODOS NUESTROS PESCADOS CRUDOS  
HAN SIDO CONGELADOS SEGÚN NORMATIVA.

# PRINCIPALES

## CHIPIRONES X.O. 18,00€

Puré de maíz dulce tatemado y virutas de jamón serrano.     

## LUBINA ASADA 23,50€

Beurre Blanc de Dashi, Aceite de Cebollino, Kale Crujiente.  

## SOLOMILLO A LA BRASA 28,50€

Foie, Salsa Panca-Yakiniku, Cremoso de papas.    

## COSTILLA BLACK ANGUS AHUMADA 35,00€

Cocinada a Baja Temperatura, Lechuga, Encurtidos    

## IBÉRICO AL PASTOR 22,00€

Pico de piña, Salsa Verde, Tortillas de Maíz nixtamalizadas. 

## TIRA DE RIB EYE BLACK ANGUS 33,50€

Servida con Papas fritas y chimichurri

## ARROZ CHAUFA TAPADO 19,50€

Pollo, Cerdo Char Siu, Verduras, Brotes de Soja, Tortilla Vaga de Langostinos, Salsa Nikkei.       *Opción vegana.*

## HAMBURGUESA CITURNA 16,00€

*Opción vegana. (Opción Pan Sin Gluten: +2,50€)*

chutney de tomate, bacon, queso Monterrey jack, mayonesa de trufa y rúcula.     

## EXTRAS

### PAPAS TRUFADAS 7,00€

Con salsa de queso Taleggio D.O.P. y trufa. 

### PIMIENTOS DEL PADRÓN. 6,00€

Al Grill, con Ponzu y Togarashi.   

### COGOLLOS A LA BRASA Y VINAGRETA. 6,00€

### PAPAS FRITAS NATURALES. 4,00€

### SERVICIO DE PAN 2,00€


## NIÑOS

### CHEESEBURGER Y PAPAS FRITAS 9,00€

### POLLO A LA BRASA Y PAPAS FRITAS 8,50€

### ALÉRGENOS

APIO  GLUTEN  HUEVO  SOJA 

MOLUSCOS  FRUT.SECOS  SULFITOS 

SÉSAMO  CRUSTACEOS  PESCADO 

LACTEOS  MOSTAZA  CACAHUETES 

I.G.I.C. INCLUIDO EN PRECIOS

CITURNA

## TASTING MENU: 50€ p/p

We prepare a selection of dishes from the menu and specials to take you on a tour of our cuisine. (Full tables only. Drinks not included.)

# STARTERS









### PRAWN TACO 4,50€

Crispy Corn Tortilla, Coleslaw, Avocado, Chipotle Mayonnaise, Coriander.  
Mild Spicy   Vegan Option

### OCTOPUS FRITTERS 10,00€

Tonkatsu Mayonnaise, Nori powder, Katsobushi. (3 pieces)     

### TUNA TARTAR CRISPY NIGIRI 15,00€

Wasabi, Soy, Chinese Onion, Sesame. (4 pcs.)        

### CHARSIU PORK BRIOCHE 11,00€

Chinese BBQ, Kimchi Slaw, Pickled Cucumber. (2 pcs.)      

### GREEN TARTARE 15,00€

Courgette, Avocado, Pistacchio Pesto, Togarashi. Vegan.  

### GRILLED LEEKS 13,50€

Toasted Butter, Hazelnut, Joselito Iberian Jowl.   Vegan Option.





### SMOKED BURRATA 16,00€

Local Tomato, Grilled Stone Fruit, Basil Oil, Vinaigrette.   

### WAGYU CARPACCIO 21,50€

Tortilla straws, Anchovies Emulsion, Rocket, and Parmesan Cheese.   

### CEVICHE CARRETILLERO 19,50€

Seasonal Fish, Prawns, Crispy Squid, Creamy Leche de Tigre,  
Corn and Sweet Potato. Spicy.     

### KOREAN FRIED CHICKEN 10,50€

Glazed with spicy Korean or honey and butter, spring onion and toasted sesame.  
Optional Spicy.     






I.G.I.C. TAXES INCLUDED IN PRICES



ALL OUR RAW FISH HAS BEEN PREVIOUSLY FROZEN  
ACCORDING TO THE NORMATIVE

# MAIN COURSES





## BABY SQUIDS X.O. 18,00€

Tatemated sweet corn puree, Serrano ham shavings.     

## GRILLED SEA BASS 23,50€

Dashi Beurre Blanc, Chives Oil and Crispy Kale.  

## GRILLED FILLET STEAK 28,50€

Foie, Panca-Yakiniku Sauce, potato Cream.    

## BLACK ANGUS SMOKED SHORT RIB 35,00€

Cooked at low temperature, Lettuce, Pickles.    

## IBERIAN PORK "AL PASTOR" 22,00€

Pineapple Pico de Gallo, Green Salsa and nixtamalized corn tortillas. 

## BLACK ANGUS RIB EYE STRIP 33,50€






Served with fries and Chimichurri.

## COVERED CHAUFA RICE 19,50€

Chicken, Char Siu Pork, Vegetables, Soy Bean Sprouts, Lazy Prawn Omelet, Nikkei Sauce.       *Vegan Option.*


## CITURNA BURGER 16,00€

*Vegan Option. (Gluten Free Bread: +2,50€)*

tomato chutney, bacon, Monterrey Jack cheese, truffle mayonnaise and rocket.     

## EXTRAS

### TRUFFLED POTATOES 7,00€

With Talleggio D.O.P. cheese sauce and truffle. 

### GRILLED PADRÓN PEPPERS 6,00€

With Ponzu sauce and Togarashi.

### GRILLED LETTUCE BUDS WITH VINAIGRETTE. 6,00€

### HOME MADE FRIES. 4,00€

### BREAD SERVICE 2,00€

I.G.I.C. TAXES INCLUDED IN PRICES

## KIDS

### CHEESEBURGER Y CHIPS 9,00€

### GRILLED CHICKEN AND CHIPS 8,50€

### ALLERGENS

CELERY  GLUTEN  EGGS  SOY 

MOLUSCS  NUTS  SULFITS 

SESAME  CRUSTACEANS  FISH 

DAIRY  MUSTARD  PEANUTS 

