

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

- Alcachofas fritas 8,50€
- Agridulce de berenjenas 9,50€
- Anchoas del Cantábrico con pan con tomate 15€
- Rollitos de pato con salsa Hoisin (3uds) 12€
- Jamón Ibérico con pan con tomate 26€
- Jamón Ibérico 100% Bellota cortado al estilo EGO 29€
- Piparras en tempura con salsa de cebolletas y gengibre 6,50€
- Guacamole con totopos 12€
- Tostaditas de atún con mayonesa de Chipotle (3u) 12€
- Tostaditas de guacamole con queso feta y pétalo de tomate dry (3u) 10€
- Sandwich de Cangrejo real, crema fresca y crudité de verduras (3u) 12€
- Carpaccio de roast beef, canónigos, piñones y nube de foie gras 20€

ENSALADAS, VERDES Y CUCHARAS

- Ensalada de lechugas de temporada con mango, aguacate y maíz crujiente 14€
- Ensalada de Verdes con hinojo crujiente, manzana, macadamia y yogur griego 12€
- Ensalada de tomate, ventresca de atún y aguacate 15€
- Burrata con tomates asados, pesto y grisinis 14€
- Verduras salteadas con aroma de brasa 14€
- Gazpacho de cereza con aguacate, queso fresco y tomate dry 12€
- Lentejas guisadas, foie gras a la plancha y crema fresca con curry 16€
- Sopa de pescado, gambita fresca y croutones de focaccia 18€

- Ostra francesa 3,40€
- Ostras dozen (12 u) 38€
- Ostras en ceviche con pico de gallo 3,60€/U
- Trio de ostras Luzi Bombon (vegetal, en ceviche, natural) 12,5€
- Tapa de Cangrejo real (40gr) 12€
- 1/2 pata de Cangrejo real (80gr) 22,5€; a la brasa con sus salsas* 24€

POSTRES

- Tiramisú 7€
- Coulant de chocolate con helado de vainilla (10 min) 8€
- Tarta tatin con crema de Chantilly 8€
- Tarta Sacher con salsa de chocolate 8€
- El postre de piña colada 7€
- Pastel tibio de Idiazabal con membrillo y nueces garrapiñadas (10 min) 7,5€
- Macedonia de frutas en almíbar 7€
- Helados variados 5€
- Surtido de quesos del país 9€

CARNES

- Pollo lechal a la brasa con aceite de limón 18€
- Hamburguesa a la brasa con tomate asado y lechuga 15€
- Solomillo de ternera (200gr) con Bearnesa y patatas fritas 24€
- Lomo alto de vaca con patatas fritas y piparras en tempura (800gr) 48€ (2 PAX)
- Lomo Black Angus con patatas fritas y piparras en tempura 60€ (2 PAX)
- Jarrete de cuchara con espinacas salteadas y pure trufado 46€ (2PAX)
- Steak tartar de solomillo con nata de mostaza en grano (160gr) 22€
- Costillar ibérico a la brasa con manzana y espárragos 24€
- Crujiente de pato Pekín 22€

* DISPONEMOS DE HAMBURGUESA PARA CELIACOS

ARROCES Y PASTAS

- Arroz de calamares y almejas con gambita 22€ P.P (2 PAX)
- Paella de pollo de corral con judía verde y alcachofa 20€ P.P (2 PAX)
- Arroz salteado con verduras, espinacas y maíz crujiente 17€
- Fideua negra con tallarines de calamar 19€
- Canelones de rustido con bechamel trufada 18€
- Tagliolini Cipriani con trufa negra 22€
- Tagliatelle Cipriani con salsa de tomate, albahaca, virutas de parmesano 16€

PESCADO

- Rape a la brasa con vinagreta de Getaria y majada de tomate 25€
- Salmón a baja temperatura, con brotes de lechuga, manzana y nueces 18€
- Rodaballo con salteado de setas de temporada 26€
- Merluza del Cantábrico con mantequilla blanca, verduras crujientes y caviar (15gr) 48€
- Bacalao Negro, salsa de soja y mirin, con tallarines de sésamo 34€
- Tataki de atún con fideos soba y mixed coles 24€
- Pulpo salteado con alcachofas, patata al tenedor y mayonesa de yuzu 18€

OYSTER BAR LUZI BOMBÓN!

OSTRAS, CANGREJO Y CEVICHES

- Pata de Cangrejo real (160gr) 42€; a la brasa con sus salsas* 44€
- Caviar 30 gr (mini blinis, mantequilla echire y limón) 58€
- Caviar 50 gr (mini blinis, mantequilla echire y limón) 90€
- Ceviche de corvina y langostinos con lima, mango y cilantro 18€
- Tiradito de corvina con salsa de aji amarillo y batata crujiente 18€
- Tartar de atún con texturas de tomate y masago 20€
- Tartar de salmón sobre causa de patata agria y abanico de aguacate 20€

* MAYONESA DE YUZU, ACEITE DE JENGIBRE Y SOJA

SIDES

- Agridulce de berenjena 5€
- Pure cremoso de patata trufado 6€
- Salteado de verduras 6€
- Patatas fritas 4€
- Patata al tenedor con Limón 5€
- Bowl de ensalada 4€

* DISPONEMOS DE INFORMACIÓN PARA PERSONAS ALÉRGICAS Y CON INTOLERANCIAS.