

CRUDOS Y FRIOS	
Ostra Amelie Nº3	7€/ud
Tabasco casero de jalapeños	
Tostadita de tartar de atún rojo con chipotle y huevas de trucha. 2 Uds	14.50€
Guacamole del Maestro, feta, granada y pico de gallo	12.50€
Ceviche negro de corvina con texturas de boniato	18€
Aguachile de dorada y piña tatemada, con pepino	15€
Ensalada de hinojo bailarín, apio, pera y avellanas, vinagreta de eneldo, mostaza y miel	9.50€
Gazpacho de sandía y Tajín, sorbete de pepino y feta	9€

**PLATILLOS PARA COMPARTIR Y
PELEARSE POR EL ULTIMO**

Tacos dorados de tinga de pollo, aguacate, feta, salsa verde y crema agria	14€
Taco de canasta mejicano: costilla de cerdo y frijoles, con salsa verde. 2Uds	15.50€
Mejillones Bouchot con "beurre blanc" de yuzu	15.50€
Bravas O96: hojaldradas, con brava y alioli de jalapeño tatemado	10€
Croquetas de carrillera con chile ancho. 4Uds	13€
Jamón Ibérico 100% bellota	25€
Pide del Bósforo: Pizza Turca con carne de ternera, cebolla y queso feta	14€
Pan artesano, olivas y alioli de jalapeño tatemado	8€

**LOS CUATRO MAGNIFICOS,
NUESTROS ARROCES**

(mínimo dos personas, precio por persona)

Senyoret, en honor a la tradición a la llauna, con langostino y sepia	27€
Arroz de verduras con romesco	21€
Arroz de secreto ibérico de cerdo, pollo y alcachofas	27€
Fideua negra de cigalas y sepia con sorpresa de sobrasada	25€

**DE LA BRASA AL BRASERO
(NUESTRO JOSPER)**

Pallarda de pollo campero, marinado con jengibre y cilantro, con mole oaxaqueño	18€
Entrecot de vaca madurada con mole oaxaqueño y patata	26.50€
Hamburguesa "Baja Med": ternera, queso blanco, salsa verde cabo y pico de gallo	18.50€
Chuletón O96 con 30 dias de maduración	72€/kg
Dorada Zanrandeada con ensalada de hinojo, apio y naranja	28€
Pulpo braseado en tamarindo, salsa verde y mazorca	32€

PESCADO DEL DIA

(Entero con ajo, jengibre y jalapeño)

Rodaballo	59€/kg
Lubina	54€/kg

GUARNICIONES Y SALSAS

Patatas fritas	5.50€
Bimi al Josper con tahini y chimichurri	8€
Mazorcas al Josper	8€
Salsa de havanero y cacahuete	4€
Salsa verde cabo	4€
Salsa chimichurri	3€
Salsa de tomatillo verde	4€
Alioli de jalapeño tatemado	3€

Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia alimentario, por favor, consulte con nosotros

RAWS Y COLD	
Amelie oyster N°3	7€/each
Homemade jalapeño tabasco	
Toast of red tuna tarta with chipotle and trout roe. 2 pieces	14.50€
Guacamole del Maestro, feta and Pico de gallo	12.50€
O96 Ceviche: black ceviche of sea bass, with sweet potato textures	18€
Sea bream and roasted pineapple "Acguachile", with cucumber	15€
Fennel salad, celery, pear and hazelnuts. Dill, mustard and honey vinaigrette	9.50€
Watermelon and Tajín gazpacho, cucumber sorbet and feta	9€

TAPAS TO SHARE AND FIGHT OVER THE LAST

Tacos Dorados: shredded chicken, served with salsa verde and crema agria	14€
Tacos Canasta: pork rib with Black beans, and Salsa verde. 2 pieces	15.50€
Bouchot mussels with yuzu "Beurre blanc"	15.50€
Bravas O96: "flaky" potatoes with brava and tatemado jalapeño alioli	10€
Beef cheek croquettes with chile ancho. 4 pieces	13€
Acorn-fed 100% Iberian ham	25€
Bosforo's pide: Turkish pizza with beef, red onion and feta	14€
Sourdough bread, olives and tatemado jalapeño alioli	8€

THE MAGNIFICENT FOUR, OUR RICE
(mínimum for two people, price per person)

Senyoret, "a la launa", with langoustine and cuttlefish	27€
Veggie paella with romesco sauce	21€
Iberian pork paella: pork "secreto", chicken and artichokes	27€
Fideu Negra: short noodles, Crayfish and cuttlefish, with sobrasada	25€

FROM THE CHARCOAL GRILL (OUR JOSPER CHARCOAL-OVEN)	
Free range chicken "Pallarda", ginger and coriander marinated, with Oaxacan mole	18€
Dry-aged sirloin fillet with Oaxacan mole and potatoes	26.50€
Burger "Baja Med": beef, white cheese, green "Cabo" sauce and pico de gallo	18.50€
Bone-in Ribeye O96, 30 days dry-aged	72€/kg
Sea bream with salsa zarandeada and salad of fennel, celery and orange	28€
Octopus with tamarindo sauce, salsa verde and baby corn	32€

CATCH OF THE DAY

(whole fish, with garlic, ginger and jalapeño)	
Turbot	59€/kg
Seabass	54€/kg

SIDES AND SAUCES

French fries	5.50€
Bimi: charcoal-grilled with tahini and chimichurri	8€
Baby corn: charcoal-grilled	8€
Verde cabo sauce	4€
Havanero and peanut sauce	4€
Tomatillo verde sauce	3€
Jalapeño tatemado alioli	4€
Chimichurri sauce	3€

If you have any food intolerance or allergy, please, ask our team