

CRUDOS Y FRIOS		DE LA BRASA AL BRASERO (NUESTRO JOSPER)	
Ostra Amelie Nº3	7.50 ud		
Tabasco casero de jalapeños		Pallarda de pollo campero,	18
Tostadita de tartar de atún rojo con chipotle y huevas de trucha. 2 Uds	14.50	marinado con jengibre y cilantro, con mole oaxaqueño	
Guacamole del Maestro, feta, granada y pico de gallo	12.50	Entrecot de cebón con mole oaxaqueño y patata	26.50
Ceviche negro de corvina con texturas de boniato	21	Hamburguesa “Baja Med”: ternera, queso blanco, salsa verde cabo y pico de gallo	18.50
Aguachile de dorada y piña tatemada, con pepino	15	Chuletón O96 con 21 dias de maduración	78/kg
Aguachile de camarón, chiles tatemados, salsa verde cabo y aguacate	15.50	Dorada Zanrandeada con ensalada de hinojo, apio y naranja	28
Ensalada de hinojo bailarín, apio, pera y avellanas, vinagreta de eneldo, mostaza y miel	9.50	Pulpo braseado en tamarindo, salsa verde y maíz	32
Gazpacho de sandía y Tajín, helado de queso de cambra y feta (Opción VG)	9		
PLATILLOS PARA COMPARTIR Y PELEARSE POR EL ULTIMO		PESCADO DEL DIA (Entero con ajo, jengibre y jalapeño)	
Tacos dorados de tinga de pollo, aguacate, feta,salsa verde y crema agria	14.50	Rodaballo	59/kg
Taco de canasta mejicano: costilla de cerdo y frijoles, con salsa verde. 2Uds	16	Lubina	54/kg
Mejillones de temporada con “beurre blanc” de yuzu	16.50	LOS CUATRO MAGNIFICOS, NUESTROS ARROCES (mínimo dos personas, precio por persona)	
Bravas O96: hojaldradas, con brava y alioli de jalapeño tatemado	10	Senyoret, en honor a la tradición a la llauna, con langostino y sepia	27
Croquetas de gamba al ajillo y kimchi, con tarta de camarón	14	Arroz de verduras con romesco	21
Jamón Ibérico 100% bellota	27	Arroz de secreto ibérico de cerdo, pollo y alcachofas	27
Pide del Bósforo: Pizza Turca con carne de ternera, cebolla y queso feta	14	Fideua negra de cigalas y sepia con sorpresa de sobrasada	25
Pan artesano, olivas y alioli de jalapeño tatemado	8	GUARNICIONES Y SALSAS	
		Patatas fritas	5.50
		Bimi al Josper, tahini y chimichurri	8
		Mazorcas al Josper	8
		Salsa de havanero, jalapeño 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		FROM THE CHARCOAL GRILL (OUR JOSPER CHARCOAL-OVEN)	
Amelie oyster N°3	7.50		
Homemade jalapeño tabasco	each	Free range chicken “Pallarda”, ginger and coriander marinated, with Oaxacan mole	18
Toast of red tuna tarta with chipotle and trout roe. 2 pieces	14.50		
Guacamole del Maestro, feta and Pico de gallo	12.50	Dry-aged sirloin fillet with Oaxacan mole and potatoes	26.50
O96 Ceviche: black ceviche of sea bass, with sweet potato textures	21	Burger “Baja Med”: beef, white cheese, green “Cabo” sauce and pico de gallo	18.50
Sea bream and roasted pineapple “Aguachile”, with cucumber	15	Bone-in Ribeye O96, 30 days dry- aged	78/kg
Shrimp and roasted chiles “Aguachile”, green “Cabo” sauce and avocado	15.50	Sea bream with salsa zarandeada and salad of fennel, celery and orange	28
Fennel salad, celery, pear and hazelnuts. Dill, mustard and honey vinaigrette	9.50	Octopus with tamarindo sauce, salsa verde and baby corn	32
Watermelon and Tajín gazpacho, cucumber sorbet and feta	9€		
TAPAS TO SHARE AND FIGHT OVER THE LAST		CATCH OF THE DAY (whole fish, with garlic, ginger and jalapeño)	
Tacos Dorados: shredded chicken, served with salsa verde and crema agria	14.50	Turbot	59/kg
Tacos Canasta: pork rib with Black beans, and Salsa verde. 2 pieces	16	Seabass	54/kg
Mussels with yuzu “Beurre blanc”	16.50	THE MAGNIFICENT FOUR, OUR RICE (mínimum for two people, price per person)	
Bravas O96: “flaky” potatoes with brava and tatemado jalapeño alioli	10	Senyoret, “a la llauna”, with langoustine and cuttlefish	27
Croquettes of garlic prawns and kimchi, with shrimp tartare	14	Veggie paella with romesco sauce	21
Acorn-fed 100% Iberian ham	27	Iberian pork paella: pork “secreto”, chicken and artichokes	27
Bosforo’s pide: Turkish pizza with beef, red onion and feta	14	Fideu Negra: short noodles, Crayfish and cuttlefish, with sobrasada#	25
		SIDES AND SAUCES	
Sourdough bread, olives and tatemado jalapeño alioli	8	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