

AZOGUE

by
Senshoku

**Ponemos a su disposición nuestro restaurante en la planta baja*

** We put at your disposal ourground floor restaurant*

Vermuteo

Gilda (U.D)	2,00 €
Boquerones en vinagre y papas	8,00 €
<i>Lazy anchovies in vinegar with chips</i>	
Anchoas de Santoña 00 (U.D)	3,50 €
<i>Anchovies from Santoña 00 (U.D)</i>	
Sardinas marinadas con pisto (U.D)	2,50 €
<i>Sardines marinated with ratatouille (U.D)</i>	
Piedras de Queso, trufa y cacao	5,50 €
<i>Cheese, truffle and cocoa stones</i>	
Lama de mojama y almendras	10,00 €
<i>Lama of mojama and almonds</i>	
Mariscos y moluscos frescos del día	S/M
<i>fresh seafood and molluscs of the day</i>	

Platillos Fríos

Jamón ibérico puro bellota	23,00 €
<i>Pure acorn Iberian ham</i>	
Ensaladilla de quisquilla	8,00 €
<i>Quiche Salad</i>	
Ensaladilla de rape y gambas	8,00 €
<i>Monkfish and prawn salad</i>	
Canelón de aguacate con cangrejo real, manzana verde y ajoatado de lima	8,00 €
<i>Avocado cannelloni with king crab, green apple and lime garlic</i>	
Tomate,ventresca y cebolleta tierna	12,00 €
<i>Tomato, belly and spring onion</i>	
Foie al vino con uvas	14,00 €
<i>Foie al vino with grapes</i>	
Tartar de atún	12,00 €
<i>Tuna tartare</i>	
Asadillo de pimiento y caballa brasa	6,00 €
<i>Grilled pepper and mackerel grill</i>	
Burrata, manchego, brevas y tomate aliñado	12,00 €
<i>Burrata, manchego, brevas and aliñado tomato</i>	
Ensalada de perdiz de tiro	18,00 €
<i>Partridge salad shot</i>	
Ensalada GH, cigalas y mango	12,00 €
<i>GH salad, crayfish and mango</i>	

De Cuchareo

Gazpachos manchegos (mín. 2 pers.)	12,00 €
<i>Manchego gazpachos (2 persons.)</i>	
Sopa de cenizas de ajo	8,50 €
<i>Garlic Ash Soup</i>	

Platillos Calientes

Queso frito con membrillo trufado	9,00 €
<i>Fried cheese with truffled quince</i>	
Nuestras bravas picantonas	7,00 €
<i>Our spicy bravado</i>	
Croquetas melosas de jamón ibérico (4 Ud.)	8,00 €
<i>Mild Iberian ham croquettes (4 Ud.)</i>	
Huevo frito con ajoarriero y anguila (Ud.)	9,00 €
<i>Fried egg with ajoarriero and eel (Ud.)</i>	
Puntillas brasa con pisto y chili	12,00 €
<i>Grilled sprigs with ratatouille and chili</i>	
Dados cremosos de lacón, huevo cocido y brotes	7,00 €
<i>Creamy dice of lacon, cooked egg and sprouts</i>	
Albóndigas ibéricas con ajo negro (4 Ud.)	8,00 €
<i>Iberian meatballs with black garlic (4 Ud.)</i>	
Pulpo a la brasa, boniato y lima limón	18,00 €
<i>Grilled octopus, sweet potato and lemon lime</i>	
Cazuela de Gambas con ajillos tiernos	14,00 €
<i>Prawn casserole with sweet garlic</i>	
Mollejas a la brasa con patata al romero	11,00 €
<i>Grilled gizzards with rosemary potato</i>	
Cocochas al pil pil con yemas	15,00 €
<i>Cocochas al pil pil with yolks</i>	

Pastel de mejillones escabechados y espumoso de vermouth	8,00 €
<i>Pickled mussels pie and sparkling vermouth</i>	
Calamar rebozado con harina de garbanzos y ali oli de lima limón	12,00 €
<i>Squid coated with flour lemon chickpeas and ali oli</i>	
Manitas de cerdo guisadas con setas y ajoarriero	13,00 €
<i>Stewed pork trotters with mushrooms and ajoarriero</i>	
Pescados del día a la brasa	S/M
<i>Grilled fish of the day</i>	

Platos del Día

	Ración	
L.	Judías pochas con perdiz	12,00 €
	<i>Poor beans with partridge</i>	
M.	Potaje garbanzos bacalao y espinacas	15,00 €
	<i>Potaje chickpeas cod and spinach</i>	
X.	Lentejas con carrillera y foie	12,00 €
	<i>Lentils with cheek and foie</i>	
J.	Callos de pata y morro picantón	15,00 €
	<i>Pata and Morro picantón tripe</i>	
V.	Caldereta rape y patatas importancia	15,00 €
	<i>Monkfish stew and potatoes importance</i>	

Arroces Tradicionales

(Min. 2 personas)

Arroz pollo, conejo, judía, garrofón y romero	14,00 €
<i>Rice chicken, rabbit, beans and rosemary</i>	
Arroz de verduras de temporada y magra	14,00 €
<i>Seasonal and lean vegetable rice</i>	
Arroz a banda. (Sepia, langostinos, ñoras)	16,00 €
<i>Plenty of rice. (Sepia, prawns, ladies)</i>	
Arroz rojo de carabineros y calamar potera	20,00 €
<i>Red rice of carabineros and squid potera</i>	

Arroces de Autor

(Min. 2 personas)

Arroz de anguila, bonito seco y alcachofas	16,00 €
<i>Eel rice, dried bonito and artichokes</i>	
Arroz de pulpo a la llama y tirabuzones calamar	15,50 €
<i>Flame octopus rice and squid ringlets</i>	
Arroz de rabo de toro y encurtidos	15,50 €
<i>Oxtail rice and pickles</i>	

Ajoaceites

Ajo morado de Balazote	2,00 €
<i>Purple Garlic from Balazote</i>	
Lima verde y bergamota	2,00 €
<i>Green Lima and Bergamot</i>	
Ajo negro de Las Pedroñeras	2,00 €
<i>Black Garlic from Las Pedroñeras</i>	

■ Pan 1 €/Persona ■	
■ Bread 1 €/Person ■	

Burger Brasa

“La Bacón”

Se trata de una hamburguesa 100% vacuno con queso, bacon, cebolla crujiente, mostaza a la antigua y mermelada de tomate

It is a 100% beef burger with Idiazábal cheese, bacon, crunchy onion, mustardold fashioned and tomato jam

“Japo-cheese”

Nuestra versión de la chesse burger: carne, doble de queso cheddar, bacon crujiente y acompañada de nuestra salsa japo barbacoa y puntas de siracha

Our version of the chesse burger: 100% beef, double cheddar cheese, crunchy bacon and accompanied by our barbecue japo sauce and siracha tips

De la tierra

Costilla de vaca Angus black (500gr)	22 €
Increíblemente tierna, se deshace en la boca. Ahumada durante 8 horas y glaseada sobre la parrilla con salsa de bourbon japo y BBQ	
<i>Incredibly tender, it melts in your mouth. Smoked for 8 hours and glazed on the grill with japo bourbon sauce and BBQ</i>	
Costillas de cerdo	14 €
Ahumadas en madera de Hycory, hechas a baja temperatura 12H, con una salsa de barbacoa japonesa, panela y puerro	
<i>The reinvention of the traditional pork ribs for its smoky touch and its tenderness. Smoked in wood of Hycory, made at low temperature 12 H, with a Japanese barbecue sauce, panela and leek</i>	

The reinvention of the traditional pork ribs for its smoky touch and its tenderness. Smoked in wood of Hycory, made at low temperature 12 H, with a Japanese barbecue sauce, panela and leek

Entrecot PREMIUM DRY AGE (350gr)

Lomo de vaca gallega madurada, marcada a la parrilla y trinchada al punto con sal escamada

Matured Galician beef loin, grilled and carved to the point with flaked salt

Chuleta de vaca madura PREMIUM DRY AGE

Una carne de color rojo brillante, con un veteado de grasa blanca entrenada, similar al del jamón de bellota, con un aroma intenso y exquisitamente tierna

A bright red flesh, with a grain of white fat, similar to ham acorn, with an intense aroma and exquisitely tender

* Simmental 100% Baviera	55 €/kg
* Gallega	55 €/kg
* Black Angus	45 €/kg

Solomillo de vaca PREMIUM (250gr)	23 €
El solomillo es el corte del vacuno cuya carne es más tierna. Son piezas magras y con poca grasa con un sabor exquisito y una calidad difícil de superar	
<i>The sirloin is the cut of the beef whose meat is more tender. They are lean pieces with little fat with an exquisite taste and a quality difficult to overcome</i>	

Tomahawk vaca PREMIUM DRY AGE	43 €/kg
Son piezas de las mejores partes del lomo (siempre lomo alto) de 2 kgs aproximadamente con un buen nivel de infiltración de grasa. Esta grasa es la que proporciona un sabor muy rico e intenso al fundirse con la carne mientras es cocinada	
<i>They are pieces of the best parts of the loin (always high loin) of approximately 2 kg with a good level of fat infiltration. This fat is what provides a very rich and intense flavor when melted with the meat while it is cooked</i>	

Mundo Senshoku

UraMaki de ventresca de hamachi (8 piezas)	10,90 €
Ventresca de hamachi, wakame y sésamo negro	
<i>UraMaki by belly de hamachi (8 pieces)</i>	
<i>UraMaki belly of hamachi, wakame and black sesame</i>	

Uramaki de langostino con salsa achiote miso (8 piezas)	10,90 €
Langostinos en tempura con salsa mexicana-japonesa	
<i>Shrimp uramaki with achiotemiso sauce (8 pieces)</i>	
<i>Prawns frying with Mexican-Japanese sauce</i>	

Hosomaki de negi-toro con ciruela ácida (8 piezas)	10,90 €
Tartar de ventresca de atún con salsa de ciruela japonesa	
<i>Hosomaki of negi-toro with acid plum (8 pieces)</i>	
<i>Tuna belly tartar with mexican-japanese sauce</i>	

Crazy salmón roll (8 piezas)	10,90 €
Salmón, aguacate, cubierto de cebolla crispí y salsa yuzu con miso	
<i>Crazy salmon roll (8 pieces)</i>	
<i>Salmon, avocado, covered, crispy onion and yuzu sauce with miso</i>	

Dragón roll (8 piezas)	10,90 €
Atún, aguacate, salsa teriyaki y sésamo negro	
<i>Dragon roll (8 pieces)</i>	
<i>Tuna, avocado, teriyaki sauce and black sesame</i>	

California roll (8 piezas)	10,90 €
Cangrejo cremoso, pepino, aguacate y yuzu	
<i>California roll (8 pieces)</i>	
<i>Creamy crab, cucumber, avocado and yuzu sauce</i>	

Maki roll del hortelano (8 piezas)	10,90 €
Foie caramelizado con cebolla crispí y jugo de vino	
<i>Maki Roll of the gardener (8 pieces)</i>	
<i>Caramelized foie with crispy onion and wine juice</i>	

Aburi Salmón roll (8 piezas)	10,90 €
Salmón, aguacate y emulsión de chili dulce	
<i>Aburi Salmón roll (8 pieces)</i>	
<i>Salmon, avocado and sweet chili emulsion</i>	

Aguacate roll (8 piezas)	10,90 €
Atún, aguacate, siracha y tomate seco	
<i>Aguacate roll (8 pieces)</i>	
<i>Tuna, avocado, siracha and dried tomato</i>	

Nigiri de vaca, foie y huevo (Ud.)	4 €
Nigiri de solomillo de vaca con ralladura de foie y huevo frito de codorniz	
<i>Cow, foie and egg nigiri (Ud.)</i>	
<i>Beaf sirloin nigiri with grated foie and quail fried egg</i>	

Nigiri de vieira y lima (Ud.)	4,50 €
Nigiri de vieira con gel de su coral a la brasa, lima y Sichimi	
<i>Scallop an lime nigiri (Ud.)</i>	
<i>Scallop nigiri with gel of its grilled coral, lime and sichimi</i>	

Menú Degustación 25 piezas	35 €
(Nigiri, Maki, Uromaki) Seleccionadas por nuestro itamae	
<i>Tasting 25 pieces</i>	
<i>(Nigiri, Maki, Uromaki) Selected by our itamae</i>	

Secuencia de Nigirs de autor (8 piezas)	30 €
Nigiri atún flambeado, Nigiri salmón picante, Nigiri de vieira y lima, Nigiri de langostino, Nigiri de pulpo, Nigiri hamachi, Nigiri matrimonio, Nigiri de anguila y foie	
<i>Sequence of author Nigiris (8 pieces)</i>	
<i>Flavored tuna nigiri, spicy salmon nigiri, Scallop and lime nigiri, shrimp nigiri, octopus nigiri, Nigiri Hamachi, Nigiri Marriage, Nigiri Eel and Foie</i>	

AZOGUE

by Senshoku