



 VERTIGO

AMANECER



AMANE CER

Una carta no es solo un menú. Es un grito. Es la chispa que enciende el fuego de todo lo que somos. Un amanecer incendiario, un grito salvaje que rompe la noche y alumbra el inicio de una nueva era.

Cada receta es un estallido, un secreto revelado con furia y ternura, con la osadía de quien sabe que la cocina no se escribe con reglas, sino con cicatrices, con manos manchadas de pasión. Aquí no se viene a comer: se viene a vivir la batalla entre lo que conocías y lo que estás a punto de descubrir.

Somos un restaurante con historias tatuadas en cada rincón, con regalos ocultos bajo cada bocado. Cada plato es un amanecer feroz. La ilusión se mastica y la pasión se derrama sin freno. La esperanza no se escribe en palabras: se cocina, se sirve, se regala. Esto no es un menú. Es el inicio de una nueva era. El amanecer donde los sueños se sirven en mesa, donde la pasión arde sin pudor, y donde cada sabor es un rugido que reclama ser recordado.

SUN RISE

Each recipe is an outburst, a secret revealed with fury and tenderness, with the audacity of someone who knows that cuisine is not written with rules, but with scars, with hands stained with passion. Here you don't come to eat: you come to live the battle between what you knew and what you are about to discover.

We are a restaurant with stories tattooed in every corner, with hidden gifts beneath every bite. Each dish is a fierce sunrise. Illusion is chewed and passion spills without restraint. Hope is not written in words: it is cooked, it is served, it is given.

This is not a menu. It is the beginning of a new era. The dawn where dreams are served at the table, where passion burns without shame, and where every flavor is a roar that demands to be remembered.

MENÚ
DEGUSTACIÓN TASTING MENU

IKI **38**
GAI 55 CON MARIDAJE / WITH WINE PAIRING

Torrija salada de coco, espuma de pimientos rellenos de bacalao, parmesano y albahaca con salsa de piparra y alioli de palo cortado. Savory coconut French toast, cod-stuffed pepper foam, Parmesan and basil with piparra pepper sauce and Palo Cortado aioli.

Koroke fondue de bechamel cremosa de patata, miso, queso raclette y Ribeiro con carpaccio de presa ibérica 100%. Koroke fondue with creamy potato béchamel, miso, Raclette cheese, and Ribeiro wine, topped with 100% Iberian pork presa carpaccio.

Berenjena china, tartar de gamba roja, pecorino trufado y copos de bonito. Chinese aubergine, red prawn tartare, truffled Pecorino and bonito flakes.

Tiradito de salmón, ikura y leche de tigre de zanahoria y fruta de la pasión, yogur de mandarina y AOVE. Salmon tiradito, ikura, carrot and passion fruit leche de tigre, mandarin yogurt and EVOO.

Chili de ventresca de bacalao "Barquero", beurre blanc de hojas de curry fresco y clorofilas fritas. "Barquero" cod belly chili, fresh curry leaf beurre blanc and fried chlorophyll leaves.

Magret, mole poblano, totopos, yogur de jalapeño, tomate cherry y maíz tatemado. Duck magret, poblano mole, totopos, jalapeño yogurt, cherry tomatoes and fire-roasted corn.

Fresas, violetas y azafrán. Strawberries, violets and saffron.

Servicio de pan artesano 2€/pax. Pan sin gluten 2,5€/pax.
Artisan bread service 2€/pax. Gluten free bread 2,5€/pax.

Los menús degustación serán servidos de forma individual y a mesa completa.
Tasting menus will be served individually and to the entire table.

S **55**
R **75** CON MARIDAJE / WITH WINE PAIRING

Torrija salada de coco, espuma de pimientos rellenos de bacalao, parmesano y albahaca con salsa de piparra y alioli de palo cortado. Savory coconut French toast, cod-stuffed pepper foam, Parmesan and basil with piparra pepper sauce and Palo Cortado aioli.

Ostra Guillardau, chili, copos de tempura, galanga, parmesano y clorofilas. Gillardeau oyster, chili, tempura flakes, galangal, Parmesan and chlorophyll leaves.

Vieira Nuoc Cham, bisque de carabineros al pastor, camarones fritos y cremoso de bergamota. Scallop Nuoc Cham, carabinero prawn bisque prepared al pastor style, fried shrimp and bergamot cream.

Wanton frito de gambas al ajillo y chistorra de Zarauz, cremoso de leche de oveja, jalapeños y albahaca frita. Fried wonton filled with Spanish style garlic shrimp and Zarauz chistorra sausage with sheep's milk cream, jalapeños and fried basil.

Tartar de salmón, trigo tierno e ikura. Salmon tartare, tender wheat, and ikura.

Merluza en salmuera, puerro asado en mantequilla tostada, maíz y crumble de huitlacoche. Brined hake, roasted leek with browned butter, corn and huitlacoche crumble.

Cordero lechal, boniato, calabaza y salvia con encurtidos y naranja calamansi. Suckling lamb, sweet potato, pumpkin and sage with pickles and calamansi orange.

Carbonara inversa de presa ibérica, shimeji y ñoquis de polenta, piñones y albahaca. Deconstructed carbonara with Iberian pork presa, shimeji mushrooms and polenta gnocchi, pine nuts and basil.

Chuleta madurada: gyudon y demi-glace con cogollo tostado en vinagreta de trufa. Dry-aged rib steak: gyudon and demi-glace with charred baby lettuce dressed in truffle vinaigrette.

Cremoso de sésamo negro, crumble, pailleté y lacaje de cacao, caviar de shochu y yuzu con helado de chocolate de doble fermentación. Black sesame creamy, crumble, pailleté and cocoa glaze with shochu and yuzu caviar served with double-fermented chocolate ice cream.





EN STARTERS **TRANTES**

Burrata, puerro asado en mantequilla noisette, gremolata de piñones, cherrys pasificados y avellanas. Burrata, leek roasted in brown butter, pine nut gremolata, raisined cherry tomatoes, and hazelnuts.

Ostra gratinada con miso y calabaza, cebollino, parmesano y katsuobushi. Oyster au gratin with miso and pumpkin, chives, Parmesan, and bonito flakes.

Empanada tandoori de cordero con tzatziki de queso de cabra y encurtidos. Tandoori lamb empanada with goat cheese tzatziki and pickled vegetables.

Taco-tostada de vaca al pastor, encurtidos, lima y clorofilas. Crispy taco al pastor with beef, pickled vegetables, lime, and chlorophylls.

Tortilla de patatas con pulpo y chistorra a la gallega. Spanish omelette with octopus and Galician-style chistorra.

Chili crab Vertigo, sticks de boniato acidulados y ensalada vasca. Chili crab Vertigo, pickled sweet potato sticks, and Basque salad.

Gyozas de carabinero, mozzarella, suquet de marisco, verduras tostadas y curry rojo. Carabinero dumplings, mozzarella, seafood sauce, roasted vegetables and red curry.

Servicio de pan artesano 2€/persona.
Pan sin gluten 2,5€. Artisan bread service 2€.
Gluten free bread 2,5€.



14 Croquetas de callos de buey, cecina de buey y parmesano. Beef tripe croquettes, cured beef, and Parmesan. 12

3.5 Alcachofas tatemadas, crema de queso ahumado San Simón da Costa, cecina de buey, alcachofas y AOVE picante. Roasted artichokes, smoked San Simón da Costa cheese cream, cured beef, capers and spicy EVOO. 12

4 Kakiage: tempura de verduritas, dashi de bonito, chanquetillos y pampinas. Kakiage: vegetable tempura, bonito dashi, transparent goby, and chickweed. 9

7 Nasu dengaku; berenjena grill con miso trufado, bacon, parmesano, rúcula y albahaca. Nasu dengaku: grilled aubergine with truffled miso, bacon, Parmesan, rocket leaves, and basil. 12

12 Callos de ternera thai, chorizo asturiano y verduritas salteadas. Thai-style beef tripe, Asturian chorizo and sautéed vegetables. 14

16 Butter pork de oreja frita, boniato, yogur de lima, piparras y cebolleta fresca. Butter pork with fried pig's ear, sweet potato, lime yogurt, piparra chili pepper and spring onion. 10

14 Churrasco de angus, brioche crujiente de coco, salsa napolitana-argentina y pimientos fritos. Angus skirt steak, crispy coconut brioche, argentine-neapolitan sauce, and fried peppers. 15



Arroz de rabo de toro, espárrago verde y sardina ahumada, cremado con gouda madurado. Creamy oxtail and matured gouda rice, green asparagus and smoked sardine.

Arroz de cigalas, cecina y tuétano asado. Norway lobster rice, cured beef and roasted marrow.

Arroz de entrecot de vaca, alcachofas y piparras. Beef entrecôte rice with artichokes and piparras chili peppers.

Risotto de puntalette, cremado con queso ahumado San Simón, tartufo, espárrago verde y speck. Orzo risotto, smoked San Simón cheese, truffle, green asparagus, and speck.

Lasaña de cochinillo y manzana asada, bechamel trufada y queso raclette tostado. Suckling pig and roasted apple lasagna, truffled bechamel, and toasted raclette cheese.

Rigattoni, pesto de pistachos, bimi y albahaca, aceitunas negras y tomate seco. Rigatoni with pistachio, bimi and basil pesto, black olives, and sun-dried tomato.

Sandō Ibérico; sándwich de presa ibérica curada frita en panko y aonori, salsa tonkatsu y jamón ibérico. Sandō Ibérico: sandwich of panko fried cured Iberian presa cut, tonkatsu sauce, and Iberian ham.

Katsu sandō; sándwich de solomillo de vaca frito en panko, BBQ coreana y foie. Katsu sandō: sandwich of panko fried beef tenderloin, Korean BBQ and foie gras.

Leviatán sandō; sándwich de patas de calamar fritas en tempura negra, lima, BBQ y pico de gallo. Leviathan sandō: sandwich of black tempura fried squid tentacles, lime, BBQ and pico de gallo.

Servicio de pan artesano 2€/persona.
Pan sin gluten 2,5€. Artisan bread service 2€.
Gluten free bread 2,5€.

16

17

22

12

14

12

16

18

14

ARROCES
PASTAS > RICE, PASTA & SANDWICH
SANDWICHES





PESCADXS

FISH

CAR MEATS RRR NES

Araña plancha al pil-pil, patatas chips, huevo frito y ali-oli de fino naranja. Grilled great weever fish pil-pil, chips, fried egg, and Fino Sherry aioli.

16

Merluza nanban, kimpira de brócoli y ketchup de paprika ahumada. Hake nanban style, broccoli kimpira, and smoked paprika ketchup.

18

Entraña de vaca a fuego, portobello salteado con chimichurri masala y pico de gallo mezcal. Grilled beef skirt steak, portobello mushrooms sautéed with masala chimichurri, and mezcal pico de gallo.

18

Secreto ibérico anticuchero, boniato y elote blanco salteado con mantequilla. Iberico pork secreto anticucho, sweet potato, and white corn sautéed in butter.

18

Pollo satay, berenjenas chinas sichuan y puerro frito. Chicken satay, Sichuan Chinese aubergine, and fried leek.

16

Servicio de pan artesano 2€/persona. Pan sin gluten 2,5€. Artisan bread service 2€. Gluten free bread 2,5€.

LA FÁBRICA DE POSTRES

THE DESSERTS FACTORY

08.00

Tiramisú de matcha y chocolate blanco con estofado inverso de frutos rojos y jengibre. Matcha and white chocolate tiramisu with reverse-stewed berries and ginger.

Cheesecake de parmesano, pimienta rosa y gel de fruta de la pasión. Parmesan cheesecake, pink pepper, and passion fruit gel.

Frambuesa y ruibarbo, crumble, gel y helado de jengibre y albahaca. Raspberry and rhubarb, crumbs, ginger-basil gel and ice cream.

Arroz con leche de coco brülée, cardamomo negro, cítricos y azafrán, con helado de caramelo salado y corn flakes a las 5 especias chinas. Coconut rice pudding brülée with black cardamom, citrus, and saffron, served with salted caramel ice cream and five-spice cornflakes.

