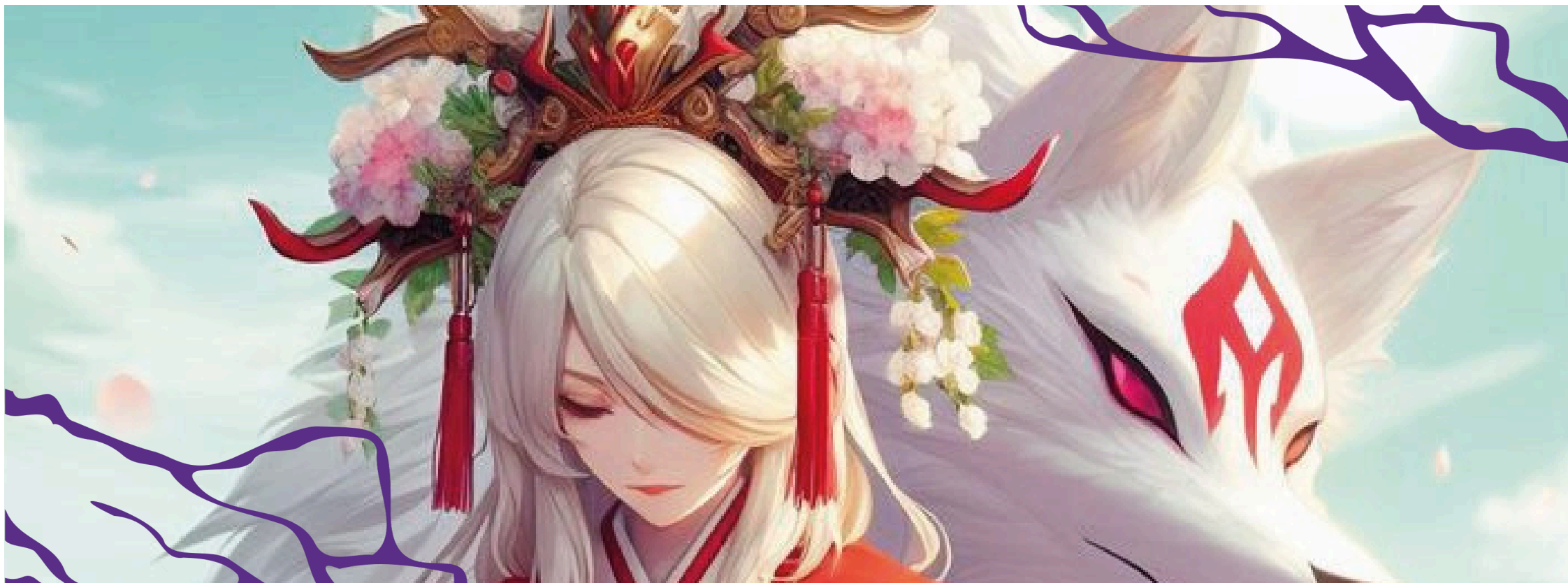




 VERTIGO

AMANECEER



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
DE GUSTACIÓN TASTING MENU

IKI
GAI

38

55 CON MARIDAJE / WITH WINE PARING

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
R
A

55

75 CON MARIDAJE / WITH WINE PARING

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 Gillardeau, 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.

Wonton 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 TRANTES

STARTERS



Ceviche de conchas finas con leche de tigre de yuzu. Smooth clam ceviche with yuzu leche de tigre.

Ostra Gillardeau, gazpachillo de tomate verde, aguacate y jalapeños, pico de gallo e ikura. Gillardeau oyster, green tomato, avocado and jalapeño gazpacho, pico de gallo and ikura.

Ostra gratinada con miso y calabaza. Miso and pumpkin gratinated oyster.

Zamburiñas chili, pil pil de plancton, cebolleta, hierbas frescas y boniato frito. Chilli scallops, plankton pil pil, spring onion, fresh herbs and crispy sweet potato.

Gambas rojas, suquet de kimchee de carabineros, noodles de huevo y hierbas frescas. Red prawns, carabinero prawn kimchi suquet, egg noodles and fresh herbs.

Pulpo asado, chalotas tatemadas, parmentier de sobrasada, granada fresca y wonton de tinta de calamar. Roasted octopus, charred shallots, sobrasada parmentier, fresh pomegranate and squid ink wonton.

Taco de maíz azul nixtamalizado de puerco hebrado, trigo tierno, salsa de chipotle tatemado, puerro, piparra, parmesano y cilantro. Nixtamalised blue corn taco with pulled pork, tender wheat, charred chipotle sauce, leek, piparra chilli, parmesan and coriander.

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

18 Sando (sándwich) de pastrami de secreto ibérico, col china asada y cremada con queso dulce. Iberian pork secreto pastrami sandwich, roasted chinese cabbage and creamy sweet cheese.

4 Croquetas de cecina y queso de oveja curado. Cured beef cecina croquettes and aged sheep's cheese.

3,5 Nasu dengaku: berenjena con miso dulce, rabo de toro, anguila ahumada, parmesano y rúcula. Nasu dengaku: aubergine with sweet miso, oxtail, smoked eel, parmesan and rocket.

18 Pimientos del Padrón fritos, espuma de tortilla de patatas y caviar de arenque ahumado. Fried Padrón peppers, spanish potato omelette foam and smoked herring caviar.

16 Bravas inferno asturiano, picada de chorizo ahumado y shiitake encurtido, alioli de amontillado y mandarina, requesón y encurtidos. Asturian inferno patatas bravas, chopped smoked chorizo and pickled shiitake mushroom, amontillado and mandarin Aioli, cottage cheese and pickles.

6 Gyozas ibéricas, parmentier ahumada, arroz salvaje, yogur de oveja y clorofilas. Iberian gyozas, smoked parmentier, wild rice, sheep's milk yoghurt and chlorophylls.

7 Fabada con especias thai, judi3n, manitas y chorizo ahumado. Fabada with thai spices, large white beans, pig's trotters and smoked chorizo.



Arroz de costillas glaseadas en jengibre, cebolleta asada y piparras. Rice with ginger-glazed ribs, roasted spring onion and piparra peppers.

17

Arroz de carabinero, guanciale, seta shiitake y salsa nam pla (+7€ carabinero extra). Rice with scarlet prawn, guanciale, shiitake mushrooms and nam pla sauce (+€7 for an extra scarlet prawn).

24

Risotto de puntalette, champi al ajillo y espárrago verde cremado con queso Idiazabal y tartufato, merengue de ajo negro y polvo de trompetas negras. Orzo risotto, garlic mushrooms and creamy green asparagus with Idiazabal cheese and truffle paste, black garlic meringue and black trumpet mushroom powder.

13

Carbonara Italia-Singapur: fideos tostados, panceta, huevo baja, suquet de marisco, carbonara de huevos fritos, trufa y pecorino. Italy-Singapore Carbonara: toasted noodles, pork belly, slow-cooked egg, seafood suquet, fried egg carbonara sauce, truffle and Pecorino cheese.

14

Canelones de vaca madurada al oloroso y a la pimienta de Sichuan, salsa de tomate y curry rojo, bechamel trufada de queso Arzúa Ulloa y tomate cherry escabechado. Aged beef cannelloni with Oloroso sherry and Sichuan pepper, tomato and red curry sauce, truffled Arzúa-Ulloa cheese bechamel and pickled cherry tomatoes.

14

Lasaña de cordero, trigo tierno, tomate seco, bechamel ligera de coco, encurtidos y wonton de tomate. Lamb lasagne, tender wheat, sun-dried tomato, light coconut bechamel, pickles and tomato wonton.

16

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

ARROCES
PASTAS > RICE, PASTA & SANDWICH
SANDWICHES





PESCADXS

FISH

CARRR MEATS NES

Chirashi sushi de salmón curado en ponzu de remolacha, huevas y torrezno de su piel. Salmon chirashi sushi cured in beetroot ponzu, salmon roe and crispy salmon skin crackling.

14

Araña frita a la pimienta rosa, cremoso de coliflor y salsa unagi balsámica. Fried great weaver fish with pink pepper, creamy cauliflower purée and balsamic unagi sauce.

16

Galete de atún rojo en curry rojo japonés, ñoquis fritos, yogur de ponzu y hierbas cristal. Bluefin tuna collar in Japanese red curry, fried gnocchi, ponzu yoghurt and crispy herbs.

19

Albóndigas de pollo de corral y jalapeños en salsa coreana de queso ahumado. Free-range chicken and jalapeño meatballs in a Korean smoked cheese sauce.

14

Entraña de vaca, BBQ de café y bourbon y totopos Mac & Cheese de cheddar ahumado. Grilled beef skirt steak, coffee and bourbon BBQ sauce, and smoked cheddar mac and cheese totopos.

18

Carrillada de vaca, mole poblano, salteado de espinacas, maíz y garbanzos tostados, mayo de clorofilas y ajo. Slow-braised beef cheek, Poblano mole, sautéed spinach, corn and toasted chickpeas, green herb and garlic mayonnaise.

19

Rabo de toro Bulgogi, tagliatelle al curry verde thai, huevo frito, ricotta y pesto. Bulgogi-style oxtail, tagliatelle with Thai green curry, fried egg, ricotta and pesto.

19

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

Cremoso de chocolate, sablée de cacao, chantillí de vainilla y helado de haba tonka. Chocolate crémeux, cocoa sablé, vanilla chantilly cream and tonka bean ice cream.

Tarta de yuzu, frutos rojos y ruibarbo, merengue tostado y helado de albahaca. Yuzu, red berry and rhubarb pie, toasted meringue and basil ice cream.

Torrija de pistacho, chocolate blanco y jalapeños y helado de wasabi. Pistachio torrija with white chocolate and jalapeños, served with wasabi ice cream.

