

PICOTEO Y NOVEDADES

CROQUETA de Gambas al Ajillo (6 unids.)	13,20	MEJILLONES DIFERENTES con coco, pimentón cebolla roja, manzanilla y cilantro	10,50
TARTAR DE ATÚN con ajo blanco, wakame y quinoa, sobre un arroz de sushi aliñado	14,50	BRAVAS ESTILO SUKAM con papada ibérica y emulsión de parmesano	10,00
ENSALADA PULPO THAI con coco, hierbas, hortalizas y brotes	13,50	TEMPURA MELOSA de bimi y langostinos ligeramente picante	13,50
ENSALADA DE BACALAO con aguacate, tomate y emulsión de anchoas	12,50	GYOZAS DE MORCILLA con jugo de pimientos rojos asados y tsuyu (4 unids)	9,00
TARTAR DE SALMÓN con emulsión de hierbas y aceituna negra en polvo	14,50	STEAK TARTAR de solomillo de ternera	16,80
GYOZAS DE LANGOSTINO con berza salteada, kimchi y jengibre (4 unids.)	12,50	SUKAM BURGUER de rabo de vaca gallega con queso cremoso	15,50
RABAS DE CALAMAR con mayo de soja	10,00	ALITAS DESHUESADAS con salsa spicy y pack choi (6 unids.)	12,50

LOS CLASICOS

HUEVO A NUESTRO AIRE con espuma de patata y bacon, papada ibérica y pimientos rojos	11,00	BONITO ASADO con jugo de cebolla roja de Zalla y piparras	14,00
COSTILLA IBERICA asada con crema de patata y manzana	15,50	SOLOMILLO DE VACA con ponzu, crema de cebolletas y patatas	18,00

POSTRES

CHEESECAKE 7,00

con crumble de almendra
y helado de galleta

**CHOCOLATE CON
AZAFRÁN** 7,00

y helado de bollo de mantequilla

FRUTITAS 7,00

con crema de limón, espuma
de coco y helado de mojito

HELADOS ARTESANOS 6,00

TABLA DE QUESOS 11,00

Servicio de pan 1,50

PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO