

Milagrosssss

*“Se definía como una amalgama anárquica de distintos elementos que revestían al **Milagros** de una atmósfera tan confusa como exótica. Era como si Buñuel, Tarantino y Almodóvar se hubieran peleado con uñas y dientes por ornamentar los distintos espacios del lugar. Imágenes tradicionales de la santería coexistían con sillones rojos que parecían haber servido en locales de dudosa reputación; lámparas que bien podrían haber colgado del techo de la mansión de Nosferatu con diversos muebles de corte oriental. Todo ello, salpicado de motivos hippies y surfers que le daban un atractivo toque zen y vanguardista. La extravagante carta era fruto del maridaje entre la cocina tradicional vasca, la mexicana y la japonesa...”*

Fragmento perteneciente a la novela “Memento mori” de la trilogía “Versos, Canciones y trocitos de Carne” de nuestro querido escritor **César Pérez Gellida**.

Entrantes y Antojitos

- **Nachos:** “stardust” fundido de 3 Kesos, guakamole + chipotle 10.00 €
- **Sincronizada** de Jamón + Keso cheddar + pikantita 10.00 €
- **Sinkro Vegetal:** flor de calabaza y setas + ali-oli de huitlacoche 12.00 €
- **Empanaditas caseras:** MTA (mozzarella, tomate y albahaca) y carne cortada a cuchillo + jalapeños 9.50 €
- **Foie brasa** + miso de mostaza, muesly y pan casero de choclos 18.00 €
- **Tamal de kontxudos,** trigueros y apio + guiso de trigo tierno y jugo de anguilas 12.00 €
- **Risotto de zamburiñas,** verduritas y mascarpone + ramallo de mar 13.00 €
- **Anticucho de mollejas** + kruntxi de patatas fritas y panko 14.50 €
- **Anémonas** + alga hijiki y tabulé de cítricos 12.00 €
- **Navajas brasa,** verduras marinadas en sari + quinoa 13.00 €
- **Cangrejo sin cáscara,** “shoft shell craw”, papines + wakame y caviar de pepino 13.00 €

Ensaladas

- **Wok de Pasta casera**, con salteado de setas y langostinos en aceite de ajos y cilantro 12.00 €
- **Ventresca de Bonito**, con tomate de akí + cebolla caramelizada 12.50 €
- **Ceviche**, hijiki, chucrut de lombarda y huevas de pez volador + espuma de almendras y huitlacoche 12.00 €
- **Ensalada de puerros y piñones** + sorbete de citronela y **txakoli Doniene** 12.00 €
- **Sworfish marinado 8 horas** + mix de lechugas, cherrys, tabulé de cítricos y agridulce de verduras 12.50 €
- **Verduras asadas con olivas negras** + mojo de tomate seco y ricotta 12.50 €

Cesta de pan para dos personas 1.80 €

Como pez en el agua...

- **Rape Brasa**, pastel de bacon y papas
+ kodium 21.00 €
- **Butterfish** marinado en miso, lima
y tamarindo 16.00 €
- **Bakalao** + rissoto meloso de callos
y oreja de Judas 18.00 €
- **Tallarines de Begihaundi**, tierra de txipiron
+ espuma de huitlacoche y almendras 17.00 €
- **Tataki de Salmón** en adobo de olivas negras
+ aire de soja y citronela 16.00 €
- **Bloke de Atún Rojo** + gel de pepino,
cebolla encurtida en flor de Jamaica y aires 22.00 €
- **Recién pescados** S.M.

Carnales

A la Brasa

- **Solomillo**, rojos asados, quinoa, bola de yuca y queso + tximitxurri..... 22.00 €
- **Confit de Pato**, teriyaki de pimientos + humus de avellanas 18.00 €
- **Entraña**, cracks de boniatos y papines confitados + verdes fritos..... 17.00 €
- **Bife**, rojos asados, bola de yuca y queso + tximitxurri 18.00 €
- **Wagyu** (ternera Cobe), cracks de boniato y papines confitados + verdes fritos 25.00 €

Baja temperatura

- **Rabo de buey**, estofado en **Txakoli Gorrondona Beltza** + tabulé de cacao, café y chiles en jugo de pimientos..... 17.00 €
- **Kabrito** + patata acidulada, verduritas y flor eléctrica 18.00 €

A la plancha

- **Tako de ternera** y verduritas o sólo vegeta con keso..... 11.50 €
- **Enchilada de pollo** y verduritas o pescado del día..... 11.50 €

Todos salen con salsa chipotle y verde más guacamole.

Menú Degustación

Versos, canciones y trocitos de carne

Aperitivo Surprise

Ceviche + espuma de almendras y huitlacoche

Tamal 11.0 gambas y navajas

Tataki de Salmón + Aire soja y citronela

Entraña + verdes y papines confitados

Alfajorcitossss

Grrr....!

Precio Menú: 34,00 € con iva pero sin bebida

Sushi Bar

Ensaladas y Sopas

- **Sopa Miso**, caldo dashi, tofu y wakame 8.00 €
- **Sopa Thai Picante**, langostino, oreja de Judas, leche de Coco, lemongrass, lima kaffir y cilantro 10.00 €
- **Ensalada Wakame**, kodium, langostino, vieira y vinagreta de Katsuobushi 13.00 €

Makis (rollitos de arroz con alga nori por fuera) 8 piezas.

- **Txangurro al Txakoli Gorrondona**, mezclum y zanahoria 15.00 €
- **Vegetal**, aguacate, tomate y mascarpone 11.00 €
- **Ventreska de bonito**, con aguacate y jalapeños 13.00 €

Todos los makis podrán tempurizarse
+ mayo picante (1,00 € suplemento)

Urakamis (rollitos de arroz con alga adentro) 8 piezas.

- **Langostino**, mango y keso cremoso 14.00 €
A la parrilla (1,00 € suplemento)
- **Salmón ahumado**, txangurro, aguacate y pepino 11.00 €
- **Tobiko**, langostino en tempura, aguacate y salsa de anguila 15.00 €
- **Foie braseado**, aguacate y mango caramelizado 17.00 €

Oshiwaku (bloque de arroz prensado) 6 piezas.

- **Salmón Ahumado**, keso crema, tobiko y lima 12.00 €

Sushi Bar

Niguiris (bolas de arroz y algas) 6 piezas.

- **Anguila** + salsa de anguila 16.00 €
- **Vieira** + mostaza japonesa 16.00 €
- **Langostino** + sésamo 14.00 €
- **Gunkan de txangurro** 15.00 €

Tataki 10 piezas.

- **Atún Rojo Braseado**, cebolleta marinada y salsa ponzu 21.00 €
- **Solomillo de ternera**, mostaza japonesa y chips 22.00 €

Sashimi (lonchas de pescado fresco) 10 piezas.

- **Atún rojo** 19.00 €
- **Salmón** 18.00 €
- **Degustación** 18.00 €
- **No Sashimi**, sashimi flambeado con ajo, jengibre y ponzu 18.00 €

Tartares

- **Salmón**, soja, sésamo, sichimi y yema de huevo 18.00 €
- **Atún Rojo**, chile fresco, mango y tobiko 19.00 €

Degustaciones Variadas. Sushimix!

- **8 piezas** 14.00 €
- **10 piezas** 17.00 €
- **12 piezas** 19.00 €
- **Degustación Milagros**, 14 piezas 21.00 €