

HUBE

ENTRANTES · STARTERS

Ensalada de brotes estilo hube <i>Mixed greens salad, Hube style</i>	10,5
Tomate de temporada con ventresca <i>Seasonal tomato with tuna belly</i>	16
Berenjena a baja temperatura con salsa de queso cheddar <i>Slow-cooked aubergine with cheddar cheese sauce</i>	13
Ensalada de pimientos asados con quenelle de brandada de bacalao y cebolla crujiente <i>Roasted pepper salad with cod brandade quenelle and crispy onion</i>	16
Jamón ibérico <i>Iberian ham</i>	SM
Queso Apolonio trufado <i>Truffled Apolonio cheese</i>	22
Tartar de atún rojo de almadraba sobre guacamole y huevas de tobiko <i>Bluefin tuna tartare from Almadraba with guacamole and tobiko roe</i>	24
Atún rojo a la trufa sobre alga kombu <i>Truffle bluefin tuna over kombu seaweed</i>	25
Tatakya de atún rojo con humus clásico al AOVE <i>Bluefin tuna tataki with classic hummus and extra virgin olive oil</i>	25
Revuelto cremoso de shiitake y gambitas <i>Creamy shiitake mushroom and baby shrimp scramble</i>	16,5
Croquetas de..... (El chef decide) <i>Croquettes of the day (Chef's choice)</i>	14
Boquerones al lima/limón estilo hube <i>Lime/lemon marinated anchovies, Hube style</i>	16,5
Parrillada de verduras de Almería a la leña de encina <i>Grilled vegetables from Almería cooked over holm oak wood</i>	16,5
Torrezno Soriano ahumado en nuestra brasa sobre revolcona abulense <i>Smoked Soriano pork belly cooked on our grill with "revolcona" mashed potatoes from Ávila</i>	19
Pata de pulpo de roca a nuestra brasa sobre parmentier francesa <i>Grilled rock octopus leg served over French-style potato purée</i>	21

PESCADO · FISH

Lomito de corvina limpio y macerado con wakame y soja finalizado a nuestra brasa con wok de verduras de acompañamiento <i>Clean corvina loin marinated with wakame and soy sauce, finished on our grill and served with wok vegetables</i>	23
Taquito de bacalao en piperrada estilo hube <i>Cod cubes with piperrada sauce, Hube style</i>	22
Rodaballo a la brasa de leña o con su bilbaína <i>Grilled turbot over wood fire or served with Bilbao-style garlic dressing</i>	26
Lecha ahumada a la encina y finalizada al horno con su ajada <i>Holm oak smoked amberjack, oven-finished with garlic sauce</i>	24
Calamar del mediterráneo a la brasa <i>Mediterranean squid grilled over charcoal</i>	24

CARNES · MEATS

Entrecot al corte de vaca madurada a la leña <i>Dry-aged beef entrecôte cooked over wood fire</i>	26
Presa baja temperatura finalizada a la brasa <i>Slow-cooked pork shoulder finished on the grill</i>	24
Chuletillas de cordero a la brasa <i>Grilled lamb chops</i>	27
Chuleton de Ávila a la leña de encina <i>Ávila T-bone steak grilled over holm oak wood</i>	90/k

ARROCES · RICE DISHES

Arroz de presa con setas silvestres y sus pimientos asados finalizado a la brasa <i>Pork and wild mushroom rice with roasted peppers, finished on the grill</i>	18
Arroz del señoret finalizado en nuestra brasa <i>“Señoret” rice finished on our grill</i>	17
Arroz negro finalizando en nuestra brasa con ali/oli <i>Black rice finished on our grill with alioli</i>	17,5
Arroz de marisco a nuestra brasa <i>Seafood rice cooked on our grill</i>	20
Arroz caldoso de bogavante <i>Creamy lobster rice</i>	17,5

Arroz de conejo y caracoles picantón <i>Spicy Rabbit and Snail Rice</i>	19
Arroz de manchón de pato con ali/oli de pera <i>Duck Confit Rice with Pear Aioli</i>	22
Arroz T-Bone estilo americano con su hueso y matices de mostaza antigua (min 4 personas) <i>American-Style T-Bone Rice with Bone Marrow and Hints of Wholegrain Mustard (minimum 4 people)</i>	25
Arroz de marisco a nuestra brasa <i>Seafood Rice Cooked Over Our Charcoal Grill</i>	17,5
Arroz mixto al carbón <i>Mixed charcoal-grilled rice</i>	14,5
Arroz de pulpo de roca a la parrilla <i>Grilled Rock Octopus Rice</i>	18
Arroz de verduras al wok con toque oriental <i>Wok-fried vegetable rice with an oriental touch</i>	17
Risotto de pollo y gorgonzola mantecado a la leña <i>Wood-fired creamy chicken and gorgonzola risotto</i>	18
Risotto frutti di mare al humo <i>Smoked seafood risotto</i>	18
Risotto 4 quesos a la parrilla <i>Grilled four-cheese risotto</i>	16

PASTAS · PASTAS

Fiocchi al formaggi con pera al pesto <i>Cheese Fiocchi with Pear and Pesto</i>	14
Ravioli funghi porcini a la creM de gorgozola <i>Porcini Mushroom Ravioli with Gorgonzola Cream</i>	15
Tortellini carne a la rabiata <i>Meat Tortellini in Arrabbiata Sauce</i>	14,5
Tallarines frutti di mare estilo HUBE <i>HUBE-Style Seafood Tagliatelle</i>	16
Tallarines a la bilbaina con gambas <i>Bilbaína-Style Tagliatelle with Prawns</i>	14
Tallarines and cheese by HUBE <i>HUBE Cheese Tagliatelle</i>	12

POSTRES · DESSERTS

Tarta de leche merengada <i>Meringue milk tart</i>	7
Tiramisu italiano al cacao <i>Italian tiramisu with cocoa</i>	6,5
Tarta de queso cremosa estilo hube <i>Creamy cheesecake, Hube style</i>	7
Panacota con salsa toffee <i>Panna cotta with toffee sauce</i>	6,5