

HUBE

VINOS · WINE

VERDEJO

Carrasviñas (de la casa)	19
Cuarenta Vendimias	22
José Pariente	24
Javier Sanz	22
Carrasviñas Botella Magnum	38

GODELLO

Armas de Guerra	20
Oluar dos sil	28

ALBARIÑO

Carmina (de la casa)	22
Valtea	23
Mar de Frades	33

ROSADO

Azu by Otazu	20
--------------	----

ESPUMOSO

Moscato	20
---------	----

RIOJA

Marqués del Puerto	18
Azpilicueta origen	19

RIBERA

Trasloscuestos (de la casa)	20
López Cristóbal Roble	23
Dehesa de los Canónigos	36
Bot Pago Capellanes Crianza	39
Matarromera	39
Trasloscuestos Botella Magnum	40
Bosque Matasnos	49
Tomás Postigo 3 años	49
A Alto	60
Tomás Postigo 5 años	95
A Alto PS	120

CAVA

Dibon Brut NATURE	24
-------------------	----

CHAMPAGNE

G.H. Mumm	66
-----------	----

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
Tataký 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 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 crema de gorgonzola <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