



CARTA DE COMIDAS

Platos Veganos

Poco picante

Platos Vegetarianos

Picante

Platos Sin Gluten

Muy picante

Hazlo vegetariano

Hazlo vegano

Opción vegetariana del mismo plato.

Opción vegana del mismo plato.

Pan de hogaza con pipas de calabaza y aceite Elizondo con laminas de trufa negra. 2,90 /persona

IDEAL PARA COMPARTIR

CHICKEN PISTACHO SALAD Hazlo vegetariano
Ensalada de pollo marinado a las brasas, aliñada con emulsión crujiente de pistachos y queso malagueño. 16,90

GUACAMOLE OCULTO Hazlo vegano **TOP 2024**
Aguacate de La Axarquía con maíz a la parrilla, ralladura de queso malagueño, lima y cilantro acompañado de totopos de maíz. 14,90

RICE WAKAME SALAD
Deliciosa ensalada de arroz sushi con algas Wakame. 12,95

CEVICHE DE LA AXARQUÍA
Dados de corvina fresca marinada en leche de tigre, acompañados de salmorejo de mango de La Axarquía y quinoa crujiente. 22,90

CEVICHE DE CORVINA
Dados de corvina acompañados de boniato, cebolla morada, jalapeño, chip de plátano, maíz crujiente tostado y leche de tigre. 22,90

TIRADITOS DE PEZ LIMÓN CON TRUFA **TOP 2024**
Finas láminas de pez limón con trufa natural, salsa ponzu, yuzu, mayotrufa y virutas de tempura con ajetes tiernos. 24,90

MINI TACO DE TARTAR DE ATÚN PICANTE (4 und.) **NUEVO 2025**
Crujiente taco casero con tartar de atún picante. 29,90

MINI TACO DE PULPO EN TEMPURA (4 und.) **NUEVO 2025**
Crujiente taco casero con pulpo en tempura, crema de Yuzu, pico de gallo, maíz caramelizado, queso parmesano y lima con Shichimi Togarashi. 27,90

TARTAR DE SALMÓN, MANGO Y SUSHI RICE
Con Mango de la Axarquía, salsa de cacahuete y sésamo tostado en una base de arroz sushi. 19,90

TARTAR DE SOLOMILLO
Tierno solomillo de ternera con pepinillo y alcaparras, untado con suave emulsión de aove, mostaza, tabasco y yema de huevo acompañado de patatas fritas de la casa. 24,90

DOMBURI DE TARTAR DE ATÚN PICANTE Y TRUFA **NUEVO 2025**
Base de nuestro delicioso arroz sushi con tartar de atún picante coronado con un huevo frito y trufa natural. 29,00

ANCAS DE RANA **NUEVO 2025**
Deliciosas ancas de rana premium con puré de apio y lima caramelizada. 29,90

JAMÓN OCULTO **TOP 2024**
Finas láminas de entrecote madurado durante 90 días y flameado en mesa. 26,90

JAMÓN OCULTO ROLL (4 und.) **NUEVO 2025**
Delicioso roll con queso a las finas hierbas, cebolla crujiente, pepino, manzana verde, mayotrufa, cebollino y nuestro jamón OCULTO flameado en mesa. 15,90

TEMPURA FUTOMAKI (4 und.)
Crujiente y cremoso roll en tempura con crema a las finas hierbas, mango, salmón, salsa teriyaki, salsa ponzu, sésamo tostado, wakame e hilos de togarashi. 14,50

ALITAS A LA PARRILLA (6 und.)
Sabrosas y tiernas alitas a la parrilla marinadas al estilo OCULTO. 14,90

CROQUETAS OCULTO 2025 (4 und.) **NUEVO 2025**
Exquisitas croquetas caseras de pollo estilo Thai, con una deliciosa bechamel de curry y coco con cacahuets tostados. 12,90

CHATEAUBRIAND OCULTO **TOP 2024**
600 gr. para compartir de la mejor selección del centro del solomillo de ternera, marinado con nuestra receta secreta aportándole un sabor inigualable. 89,00

LO MEJOR DEL MAR

OSTRAS AL NATURAL (1 und.)
Con un poco de limón. 5,90

OSTRAS EN TEMPURA (1 und.)
Con Real Caviar Osetra y gazpacho de chile y hierbabuena. 9,90

REAL CAVIAR OSETRA 30 gr.
Seleccionado para los paladares más exquisitos. 59,00

VIEIRA IMPERIAL
Vieira servida en su concha, acompañada de Caviar Osetra, láminas de trufa natural y una suave crema de coliflor. 17,90

CARABINERO THAI (1 und.) **NUEVO 2025**
Carabinero marinado especial OCULTO sobre nuestro exquisito Pad Thai con cacahuets. 29,00

SALMÓN PISTACHE **TOP 2024**
Salmón cubierto con una capa de crujiente de pistacho, servido con una crema suave de calabaza y coco. 22,90

CORVINA VERDE **NUEVO 2025**
Corvina del Mediterráneo a la parrilla con crema de puerros y manzana verde. 22,90

LO MEJOR DE LA TIERRA

LOTUS BURGER
200 gr. de carne de vaca a la parrilla con salsa dulce de galletas Lotus, cebolla caramelizada, queso de cabra de Málaga y mermelada de tomates rondeños. 18,50

BLACK OCULTO BURGER **TOP 2024**
200 gr. de carne de vaca a la parrilla, salsa BBQ, lechuga, pepinillo, bacon, cebolla crujiente, queso cheddar y huevo frito. 18,50

VEGAN BURGER
Deliciosa hamburguesa vegetal con sabor a carne, en pan rústico, crujiente de verduras, mermelada de tomate Japo y base de lechuga. 18,50

PRESA IBÉRICA
Presa de entraña ibérica servida con salsa de pimienta verde dulce. 24,90

BROCHETA DE CORDERO
Carne de cordero marinada con especias, cocinada en parrilla con verduras, servida con cuscús y yogur tahini. 24,90

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA
El mejor y más tierno solomillo a la parrilla, trinchado y acompañado de cebollitas caramelizadas y gel de tamarindo. 29,90

NIGIRIS OCULTO

DEL MAR

Nigiri de salmón y salsa teriyaki. 2,90 /und.

Nigiri de pez limón y Real Caviar Osetra. 5,90 /und.

Nigiri de sardina malagueña con alioli de ajo negro y lima rallada. 3,90 /und. **NUEVO 2025**

DE LA TIERRA

Nigiri de tartar de solomillo, parmesano y trufa. 3,90 /und.

Nigiri de Jamón OCULTO con mayotrufa. 4,90 /und.

Nigiri de huevo de codorniz, con mayotrufa y trufa natural. 4,90 /und. **NUEVO 2025**

PARA ACOMPAÑAR

Parmentier de boniato trufado. 4,95

Patatas fritas con parmesano y trufa. 4,95

Patatas fritas. 3,95

Verduras de temporada. 4,95

SALSAS

Pimienta. 1,90

Mayonesa. 0,50

Barbacoa. 1,90

Ketchup. 0,50

DULCES TENTACIONES

SNICKER OCULTO **TOP 2024**
Delicioso y dulce helado de cacahuete recubierto de chocolate con leche, merengue italiano y salsa decaramelo casera con cacahuets. 9,00

TRES LECHEs **NUEVO 2025**
Delicioso bizcocho casero bañado en nuestra receta de tres leches, coronado con nuestro merengue OCULTO. 9,00

BONIATO CHEESE CAKE BRÛLÉ Opcional
Nuestra tarta de queso cremosa elaborada con boniato y cobertura caramelizada. 9,00

TORRIJA NUTELLA ROCHÉ
Torrija de pan brioche infundada a la vainilla con centro de Nutella, helado de Roché y terminado en mesa con cremosa salsa de Nutella. 9,00

Todos los precios incluyen IVA.
Solicita la información sobre alérgenos a nuestro equipo.