

Sumérgete en la esencia de Japón a través de nuestro nuevo menú degustación donde cada pase cuenta una historia única de sabores, texturas y emociones.

El menú degustación más freestyle, creativo y técnico diseñado hasta ahora con pases de pescado curado / crudo.

En caso de alergias, intolerancia o restricciones alimentarias de algún tipo, comuníquelo al restaurante al realizar la reserva ya que utilizamos muchos ingredientes que no aparecen en las elaboraciones mencionadas.

No es posible adaptar este menú a personas alérgicas - intolerantes al pescado.

Para más información sobre otro tipo de adaptaciones póngase en contacto con nuestro equipo antes de realizar la reserva ya que puede ser cancelada.

Según real decreto 1420/2006 del 1 de diciembre, todos los pescados utilizados en pases crudos / curados han sido previamente congelados a temperatura igual ó inferior a -20 grados en su totalidad por un periodo de al menos 24 horas.



Sukiyaki Wellington | 2 partes

Corte fino de lomo bajo de vaca · hojaldre líquido · matices trufados

Maitake confitada, ahumada e infusionada en la parte líquida de un tonkotsu de jerez, miso y aceite sólido de pino

ooo

Mochigiri · El concepto de nigiri en mochi
Hamachi · brasas · mouse de miso · estragón · sisho

Kombujime

Caballa curada · Leche de almendras tostadas · amareto · perlas de soja · sichimi

Buey de mar a la gallega · coco thai aireado · mantequilla noisette

Granja.Mar

Pan ibérico de manitas y papada · Anguila PX-teriyaki · esférico de cecina

ooo

Pato | 3 partes

Magret a la brasa · Kare curry especiado · Orli

Bao de su confit a las 5 especias napado a la cantonesa

Arroz chaufa · azahar · flores

ooo

Mochi de violetas

Chocolate blanco ahumado - haba tonka - lichis - rosas

ooo

46€

Servicio de mesa

Pan de Arapiles y Petit fours

+4€

*bebidas no incluidas.

IVA incluido.

Suplemento Celiacos

+1€

