

# A LA CARTA

---

## SELECCIÓN DE CAVIAR

Nuestro caviar se sirve con Blinis, Crème Fraiche,

Huevo y Aguacate

30g Caviar Baerii 85€

30g Caviar Oscietra 105€

30g Caviar Beluga Royal 245€

## ENTRANTES

Espárragos Verdes y Blancos en Tempura con

Mayonesa de trufa y Salsa Tártara 25€

Burrata con Tomates, Pesto de Shiso Verde

y Ensalada de Mizuna 20€

Dim Sum Arturo Sánchez con Shiitake

y Jamón Ibérico de Bellota 24€

Brócoli en Tempura con Mayonesa de Trufa 14€

Gamba en Tempura con Lima y Espuma de Jalapeño 22€

Bogavante en Tempura 38€

## SUSHI

Roll de Atún Picante con Aguacate y Fruta de la Pasión 22€

California Roll Vegetariano con Aguacate, Gari y

Mayonesa de Chili 18€

Selección de Sashimi del Chef 48€

Wasabi Fresco 10g 16€

## A LA CARTA

---

Crispy Nori con Tartar de Wagyu Miyazaki A5 y Trufa	38€
Croquetas de Trufa	22€
Carpaccio de Wagyu Mudejar con Ensalada de Encurtidos y Trufa Negra Melanosporum	42€
Roll de Atún Bluefin con Aguacate y Trufa Negra	36€
Tagliatelle Fresco con Crema de Parmesano y Trufa Negra	36€
Ravioli de Wagyu Mudéjar con Trufa Negra	42€

### ROBATA

Espárragos Blancos con Salmón, Huevo y Holandesa de Yuzu	35€
Espárragos blancos con Espinacas, Huevo y Holandesa de Yuzu	28€
Berenjena con Miso, Shiitake, Wakame y Dashi Beurre Blanc	22€
Medio Bogavante con Limón a la Brasa	42€
Langosta con Limón a la Brasa 700g	135€
Lubina con Crema de Champiñones y Puré de Celery	36€
Salmón con Pil Pil de Naranja, Hinojo y Pepino Encurtido	28€
Pluma Ibérica con Chutney de Mostaza y Berenjena Miso	36€
Entrecot de Simmental 300gr. con Patatas Trufadas	65€
Patatas en Tres Cocciones con Trufa Fresca	14€
Brócoli con Salsa de Sésamo	8€
Espárragos Blancos a la Brasa con Holandesa de Yuzu	16€

### POSTRES

Selección de Mochis	14€
Yara Lemón Pie con Bizcocho de Pistacho y Helado de Shiso Verde	18€
Coulant de Chocolate con Almendra, Miso y Helado de Vainilla	17€

# MENÚ LUNCH INFANTIL

---

## APERITIVO

Edamames con Limón y Sal Marina

## ENTRANTE

Maki de Pepino o Maki de Salmón

## PLATO PRINCIPAL

Alitas de Pollo con Arroz

## POSTRE

Coulant de Chocolate con Almendra, Miso  
y Helado de Vainilla

29€

# MENÚ LUNCH

---

## APERITIVO

Pan con Tomate con Ponzu y Jamón Ibérico Arturo Sánchez

## SUSHI

Roll de Atún Picante con Aguacate y Fruta de la Pasión

*Add: Selección de Sashimi del Chef +24€*

## ENTRANTE

Espárragos blancos con Salmón, Huevo y  
Holandesa de Yuzu

*Upgrade: Bogavante en Tempura +20€*

## ROBATA

Pluma Ibérica con Chutney de Mostaza y Berenjena Miso\*

Patatas en tres cocciones con Trufa Fresca

## POSTRE

Coulant de Chocolate con Almendra, Miso  
y Helado de Vainilla

**65€**

---

## UPGRADES

- *Lubina con Crema de Setas, Puré de Celery y*

*Dashi Beurre Blanc +10€*

- *Medio Bogavante con Limón a la brasa +18€*

- *Entrecote de Black Angus 300gr +26€*

- *Langosta con Limón a la Brasa 700gr +109€*

**YARA**

# MENÚ LUNCH VEGETARIANO

---

## APERITIVO

Pan con Tomate con Ponzu, Pesto de Shiso Verde  
y Tomate Confit

## SUSHI

California Roll Vegetariano con Aguacate, Gari  
y Mayonesa de Chili

## ENTRANTE

Espárragos blancos con Huevo, Espinacas  
y Holandesa de Yuzu

## ROBATA

Berenjena con Miso, Wakame, Shiitake  
y Dashi Beurre Blanc

Patatas en tres cocciones con Trufa Fresca

## POSTRE

Coulant de Chocolate con Almendra, Miso  
y Helado de Vainilla

65€