



— *menú* —
trufa blanca

TAPAS

Nori de Wagyu Miyazaki con Trufa
Tartaleta de Salmón con *crème fraîche*
Capuccino de Trufa

SUSHI

Roll de Atún Bluefin Picante con Aguacate y Trufa
Selección de Sashimi del Chef
Extra:
Wasabi fresco + 16€

ENTRANTE FRÍO

Steak tartar de Solomillo Simmenthal con
Cecina de Wagyu y Trufa

ENTRANTE CALIENTE

Ramen de Foie gras con Char Siu de Cerdo Duroc
Extra:
Tempura de bogavante + 20€

ROBATA GRILL

Lubina con crema de champiñones, puré de celery y Trufa
Extra:
Medio Bogavante + 24€ / Langosta (700 g) + 60€ p.p.
o
Entrecote de vaca Simmenthal
Extra:
Wagyu Miyazaki A5 + 69€

ACOMPAÑANTES

Patatas Trufadas en Tres Cocciones
Bimi con Salsa de Sésamo

POSTRE

Tarta de Queso con Pistacho, Mango,
Mandarina y Frutos Rojos
Extra:
Tabla de quesos trufados + 16 €

Petit Fours

165€
