

# YARA

## MENÚ CHEF FESTIVE 2025

### TAPAS

- Nori Crujiente con Steak tartar de Vaca  
Simmenthal y Caviar  
Tartaleta de Salmón con Crème Fraiche  
Cappuccino de Setas

### SUSHI

- Selección de sushi del Chef  
Selección de Sashimi del chef  
*Add: Wasabi Fresco +16€*

### ENTRANTE

- Steak Tartar de Solomillo Simmental  
con Cecina de Wagyu

- Tataki de Salmón con Gazpacho de Mango y Ponzu  
*Udgrade: Tempura Bogavante + 20€*

### ROBATA

- Lubina con Crema de Champiñones y Puré de Celery  
*Udgrade:*

*Medio Bogavante +24€ / Langosta (700g) +60€ p.p. (2)*

- Corzo asado con Col Lombarda y albóndigas de patata  
*(Udgrade: WAGYU MIYAZAKI A5 +69€)*

### POSTRE

- Apfelstrudel con helado de vainilla  
*Add: Tabla de queso trufado +16€*

Petit Four

130€

*Los menús pueden variar según la disponibilidad del producto en el mercado.*

# YARA

## MENÚ YARA FESTIVE 2025

### TAPAS

Tartaleta de Salmón con Crème Fraiche  
Cappuccino de Setas

### SUSHI

Selección de sushi del Chef  
*Add: Wasabi Fresco +16€*

### ENTRANTE

Steak Tartar de Solomillo Simmental  
con Cecina de Wagyu

Tataki de Salmón con Gazpacho de Mango y Ponzu  
*Udgrade: Tempura Bogavante + 20€*

### ROBATA

Lubina con Crema de Champiñones y Puré de Celery  
*Udgrade:*  
*Medio Bogavante +24€ / Langosta (700g) +60€ p.p. (2)*

O

Corzo asado con Col Lombarda y albóndigas de patata  
*(Udgrade: WAGYU MIYAZAKI A5 +69€)*

### POSTRE

Apfelstrudel con helado de vainilla  
*Add: Tabla de queso trufado +16€*

Petit Four

130€

*Los menús pueden variar según la disponibilidad del producto en el mercado.*