

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 Simmenthal
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.