

A LA CARTA

SNACKS

| | |
|---|------|
| Nori Crujiente con Tartar de Wagyu Miyazaki A5 y Caviar | 38 € |
| Croquetas de Bogavante con Emulsión de Kimchi | 14 € |
| Edamames con Limón y Sal Marina | 7 € |
| Edamames con Tomates y Chili | 7 € |
| Calamares con Lima y Togarashi | 14 € |

SELECCIÓN DE CAVIAR

Nuestro caviar se sirve con Crème Fraiche con Cebollino y Aguacate.

| | |
|---|-------|
| 30g Caviar Baerii con Blinis | 85 € |
| 30g Caviar Oscietra con Blinis | 105 € |
| 30g Caviar Beluga Royal con Blinis | 245 € |

SUSHI - NIGIRI - SASHIMI

| | |
|---|------|
| California Roll con Cangrejo de Nieve, Pepino y Aguacate* | 17 € |
| Roll de Atún Picante con Mayonesa de Chili, Aguacate y Tobiko de Yuzu* | 18 € |
| Roll de Salmón con Manzana Verde y Mayonesa de Kimchi* | 18 € |
| Roll de Bogavante en Tempura con Fruta de la Pasión, Aguacate y Salsa de Mentaiko* | 38 € |
| Futomaki de Atún Otoro, Salmón, Aguacate, Pepino y Tobiko Yuzu* | 28 € |
| Nigiri de Wagyu Miyazaki A5 con Caviar Oscietra (2 Unidades) | 23 € |
| Selección de Sashimi del Chef | 48 € |

*Opcional con Caviar de Oscietra (5g) +14€

*Wasabi fresco opcional (10g) +16€

ENTRANTES FRÍOS Y ENSALADAS

| | |
|--|------|
| Carpaccio de Wagyu Mudéjar con Trufa y Ensalada de Encurtidos | 29 € |
| Steak Tartar de Vaca Simmental con Cecina de Wagyu y Brioche | 28 € |
| Ceviche de Corvina con Fruta de la Pasión y Piña Asada | 28 € |
| Tartar de Salmón con Aguacate, Aliño Umami e Ikura | 24 € |
| Tataki de Atún con Aguacate, Ponzu, Yuzu y Trufa | 32 € |
| Rollito de Primavera Frío al Estilo Vietnamita con Vegetales y Albahaca Thai | 14 € |
| Burrata con Tomates, Pesto de Shiso y Ensalada de Mizuna | 20 € |

A LA CARTA

TEMPURA Y DIM SUM

| | |
|--|------|
| Fish And Chips de Lubina con Salsa Tártara | 28 € |
| Gamba en Tempura con Lima y Espuma de Jalapeño | 21 € |
| Brócoli en Tempura con Mayonesa de Trufa | 12 € |
| Dim Sum Arturo Sánchez con Shiitake y Jamón Ibérico de Bellota | 22 € |

ROBATA GRILL

PESCADO Y MARISCO

| | |
|--|------|
| Lubina con Miso, Coliflor y Dashi Beurre Blanc | 36 € |
| Salmón con PilPil de Naranja, Hinojo y Pepino Encurtido | 26 € |
| Vieira Asada con Puré Thai y Almendra Coco | 24 € |
| Medio Bogavante con Limón a La Brasa y Patatas Trufadas | 38 € |
| Bogavante entero con Limón A La Brasa y Patatas Trufadas | 76 € |

CARNE

| | |
|--|-------|
| Costillas de Cerdo Duroc con Salsa BBQ Coreana | 26 € |
| Pluma Ibérica con Chutney de Mostaza y Berenjena Miso | 36 € |
| Solomillo Simmental con Salsa Perigueux, Shiitake y Crema de Boniato | 42 € |
| Wagyu Mudejar con Duxelle de Champiñones y Salsa de Trufa | 95 € |
| Wagyu A5 Miyazaki con Duxelle de Champiñones y Salsa de Trufa | 115 € |
| T-Bone Steak de Vaca Simmental 900gr. con Patatas Trufadas | 120 € |

VEGETALES

| | |
|--------------------------------------|------|
| Mazorca con Crema de Maíz y Furikake | 8 € |
| Shiitake con Crema de Boletus | 9 € |
| Bimi con Salsa de Sésamo | 8 € |
| Patatas Fritas con Trufa Fresca | 14 € |

POSTRES

| | |
|--|------|
| Yara Lemon Pie con Bizcocho de Pistacho y Helado de Shiso Verde | 16 € |
| Coulant de Chocolate con Almendra, Miso y Helado de Café con Leche | 16 € |
| Praliné de Avellana con Cremoso de Caramelo y Helado de Vainilla | 16 € |
| Queso Trufado con Chutney y Pan de Frutos Secos | 22 € |