

MENU DEGUSTACIÓN

OSTRA

Con espuma de pepino, anís estrellado y soja

CALAMAR

Sashimi de calamar con hoja de shiso y salsa ponzu

TORO

Ventresca de atún rojo salvaje con pulpa de tomate, aceite de arbequina y alga nori

SALMON

Sashimi de salmón ligeramente ahumado acompañado de un caldo de puerro y shiitake

UNAGI

Anguila y foie

—

LUBINA

Corte fino de lubina con nama sichimi, cebollino y soja

VIEIRA

Corte fino de vieira sobre una salsa verde de plancton

GAMBA ROJA

Sashimi de gamba roja con caldo tibio de pollo de corral y jengibre

ATÚN

Tartar de atún rojo salvaje con trufa y macerado con wasabi

SUSHI

Selección de nigiris del chef

—

DORADA

A baja temperatura con salsa holandesa de miso blanco, cítricos y espárrago verde

PRESA IBERICA

A la parrilla marinada en soja servido con teriyaki de frutos rojos

—

SOPA DE CITRICOS

Crujiente de alga nori y granizado de vainilla

—

MISO SAIKYO

Cre moso de miso con crema inglesa, crujiente de cacahuete y sorbete de pomelo y jengibre

155 € (P.P.)

Disponible para mesa completa



IVA INCLUIDO

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, Por favor pregunte a nuestro personal.