CHRISTMAS



NAVIDAD

礼
REI

Ostra
Gillardeau con verduras ecológicas encurtidas y chile

Carabinero
“Castela” de carabinero con salsa ponzu y caviar Osetra

Pez Limón
Usuzukuri de pez limón con adobo gaditano

Salmón
Sashimi de salmón marinado en nori y ligeramente ahumado

Vieira
Usuzukuri de vieira con ajo blanco malagueño

Toro
Sashimi de ventresca de atún rojo salvaje de almadraba con migas manchegas

Osuimono
Sopa clara de pescado y marisco

Gamba Roja
Tempura moriawase de gamba roja, verduras ecológicas y algas

Sushi
Selección de nigiris del chef

Atún
Lomo de atún rojo salvaje de almadraba en salsa teriyaki

Presa Ibérica
Tonkatsu de presa ibérica con panko y salsa ahumada

Sorbete
Manzanilla

Yuzu
Semifrío de yuzu con compota de grosellas

礼
REI

Oyster
Gillardeau oyster with pickled organic vegetables and chili

Red King Prawn
Red king prawn "Castela" with ponzu sauce and Osetra caviar

Yellowtail
Yellowtail usuzukuri with Cádiz-style marinade

Salmon
Nori-marinated salmon sashimi, lightly smoked

Scallop
Scallop usuzukuri with Málaga-style ajo blanco

Toro
Bluefin tuna toro sashimi, with traditional Manchego breadcrumbs

Osuimono
Clear fish and seafood soup

Red Prawn
Red prawn tempura moriawase with organic vegetables and seaweed

Sushi
Chef's nigiri selection.

Tuna
Bluefin tuna loin with teriyaki sauce.

Iberian Pork
Iberian pork tonkatsu with panko and smoked sauce

Sorbet
Chamomile sorbet

Yuzu
Yuzu semifreddo with redcurrant compote

FINCA CORTESIN