



—
FUSIÓN
MEDITERRANEA
—
RESTAURANTE

menú degustación

Aperitivos

- 1- Edamame
- 2- Paté de pollo con oblea crujiente de arroz
- 3- Surimi tostado con furikake
- 4- Galleta crujiente de parmesano con yema trufada y crema de ajo negro

Entrantes Fríos

- 5- Usuzukuri gilda, boquerón marinado en soja, con paté de oliva y piparra
- 6 Zamburiña con crujiente de arroz y salchichón ibérico y ponzu de boquerón
- 7- Usuzukuri de calamar con migas de tempura y alioli de ajo negro
- 8- Tartar de pez mantequilla con paté de trufa blanca y shiitake confitado

Entrantes Calientes

- 9- Chawanmushi de Zurek
- 10- Huevo morado relleno de su yema con atún cocido, cola de langostino frita, mahomostaza, perlas de tomate y polvo de gamba
- 11- Caracoles en tempura con salsa sweet chili
- 12- Gyoza de pollo con salsa yakiniku y katsuobushi
- 13- Ostra rebozada con salsa tonkatu, salsa americana y salsa ponzu de boquerón

Esencia Japonesa

- 14- Nigiri de gallo San Pedro y mantequilla especiada
- 15- Nigiri de atún flameado con grasa de wagyu
- 16- Uramaki al pesto de tamago y queso cremoso
- 17- Uramaki de atún con tartar de atún y huevo de codorniz

Plato Principal

- 18- Taco de bacalao con dashi de boquerón y miso

Postre

- 19- 20- Postres variados y Txupito de choya

49,5 € Bebida no incluida
65€ con maridaje de 5 vinos
Menú a mesa completa