

MENÚ DEGUSTACIÓN

Origo.

No sashimi.

No sashimi templado de salmón.

Uramaki de arroz negro.

Begihaundi tempurizado,
tinata de calamar
y salsa masaraap sopleteada.

Butterfish

marinado en miso blanco
con hijiki y especias.

Costilla ibérica

deshuesada a baja temperatura
con salsa maang-hang.

Suspiro.

Torrija

de pan de brioche
en leche de coco.

"Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria"

40€
IVA INCLUIDO
(Bebidas no incluidas)

MENÚ GASTRONÓMICO

Origo.

Abalón.

Nigiri crujiente y sashimi marinado con esfera de erizo.
(suplemento 20€).

Ostra verde

en tempura de algas con crudités,
aguachile y bruma marina.

Tartar de wagyu

cortado a cuchillo con aliño coreano
y tosta mexicana.

Uramaki de foie trufado.

Foie, aguacate, plátano, trufa, miel
y chips de yuka.

Gyozas de txangurro.

Raviolis japoneses de txangurro
con consomé de cebollas de Zalla.

Atún rojo

de Almadraba de Cádiz con aire de sojalima
y especiado con merkén
(pimentón mapuche picante, ají seco
y ahumado, cilantro tostado y sal).

Sobre costilla de wagyu

fileteado con plato caliente.

Suspiro.

Mochi Origen.

Pastel de arroz japonés.

Lemon Curd.

Tarta de limón deconstruida.

"Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria"

HORARIO DE MENÚ
Se podrá disfrutar de este menú hasta las 15:00h.
en las comidas y hasta las 22:00h. en las cenas.

70€
IVA INCLUIDO
(Bebidas no incluidas)

MENÚ GRUPAL

Origo.

Uramaki

de langostino y mango.

Arroz brasa

de foie y setas.

Mejillones Gallegos

a la brasa con chimicurry verde.

Merluza a la brasa.

Lubina a la brasa **(suplemento 3€)**

Lomo bajo a la brasa

Solomillo de vaca rubia **(suplemento 7€)**

Lemon Curd

Tarta de limón deconstruida

Bebidas

Palacio de Vivero (blanco)
y Lágrimas de Maria (tinto)

"Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria"

50€
IVA INCLUIDO
(Mínimo 8 personas,
bebidas incluidas)