

MENÚ GASTRONÓMICO

Origo

Nigiri de huevo de codorniz y paté de trufa

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 y miel

Gyozas de txangurro

Raviolis japoneses de txangurro con consomé de cebollas de Zalla

Atún rojo

de almadraba 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

Cocktail Suspiro

Mochi Origen

Pastel de arroz japonés

Lemon Curd

Tarta de limón deconstruida

HORARIO DE MENÚ

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

"Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria"

90€

IVA INCLUIDO

(Bebidas no incluidas, mesa
completa, máximo 8 pax.)

MENÚ DEGUSTACIÓN

Origo

Nigiri de huevo de codorniz
y paté de trufa

No sashimi

templado de salmón

Uramaki de foie trufado

Foie, aguacate, plátano, trufa y miel

Raya

Aleta de raya marinada
en miso blanco

Costilla ibérica

deshuesada a baja temperatura
con salsa maang-hang

Cocktail Suspiro

Torrija

de pan de brioche en leche de coco

HORARIO DE MENÚ

*Se podrá disfrutar de este menú hasta las 15:30h.
en las comidas y hasta las 22:30h. en las cenas.*

"Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria"

55€

IVA INCLUIDO

*(Bebidas no incluidas,
mesa completa, máximo 20 pax.)*