


テイastingメニュー MENÚ DEGUSTACIÓN | TASTIN MENÚ

ミクソロジスト・カクテル オールド・ジャパン・ファッションド
MIXOLOGIST COCKTAIL · OLD JAPAN FASHIONED

Whisky japonés, almíbar de jengibre, ginger beer · Japanese whisky, ginger syrup, ginger beer

/ ソパ・トンジル SOPA TONJIRU · Chef's Tonjiru soup


TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE · Tuna with avocado 

ウラマキ URAMAKI Pepino y mango con tartar de salmón 
Cucumber and mango with salmon tartare

握り寿司 SELECCIÓN DE NIGUIRIS  

Cigala · Norway lobster | Atún rojo · Red tuna | Atún Toro · Bull tuna
Vieira · Scallops | Anguila · Eel | Gamba roja · Red prawn

/ マキ焼酎 MAKI SHOCHU · Sake, té Matcha, jengibre, ginebra Roku, vino blanco e infusión de menta
Sake, Matcha tea, ginger, Roku gin, white wine and mint infusion

刺身盛り合わせ SASHIMI MORIAWASE Atún, salmón y lubina · Tuna, salmon and sea bass 

ポルトレ POSTRES | DESSERTS

あんみつ ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS ACOMPAÑADA DE SHIRATAMA ·
Fresh fruit salad served with shiratama

フォンダンショコラ Coulant de té Matcha · Matcha coulant

75.00 €

por persona / per person

Bebida no incluida / Drink not included



Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information.

Todos los precios incluyen IVA. / All prices include VAT