

Mixologist Cocktail / Old Japan Fashioned

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

Whisky japonés, almibar de jengibre, ginger beer
Japanese whisky, ginger syrup, ginger beer

SOPA TONJIRU / ソパ・トンジル

Chef's Tonjiru soup

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE

TUNA TARTAR WITH AVOCADO

URAMAKI / ウラマキ

Pepino y mango con tartar de salmón
Cucumber and mango with salmon tartare

NIGUIRI / ニギリ

Cigala / Norway lobster

 Atún rojo / Red tuna

Atún Toro / Bull tuna

Vieira / Scallops

Anguila / Eel

Gamba roja / Red prawn

MAKI SHOCHU / マキ焼酎

Sake, té Matcha, jengibre, ginebra Roku, vino blanco e infusión de menta
Sake, Matcha tea, ginger, Roku gin, white wine and mint infusion

SASHIMI MORIAWASE / 刺身盛り合わせ

Atún, salmón y lubina / Tuna, salmon and sea bass

Postres / Desserts / ポルトレ

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 Todos los precios incluyen IVA. / All prices include VAT.

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.

"Algunos de nuestros platos incluyen pescado crudo o poco cocinado. Para su seguridad, estos productos se manipulan según la normativa vigente frente al riesgo de anisakis. RD 1420/2006 y Reglamento 853/2004