



# MENÚ DEGUSTACIÓN

## APERITIVOS

TARTAR DE ATÚN CON UNA SELECCIÓN DE  
ADEREZOS  
GYOZAS DE MANITAS Y PAPADA DE CERDO

## SUSHI BAR

SELECCIÓN DE URAMAKIS DE CANGREJO,  
SALMÓN Y ATÚN PICANTE  
SELECCIÓN DE NIGIRIS DE JUREL, SALMÓN,  
VENTRESCA Y SARDINA

## ROBATA

SOLOMILLO DE TERNERA, PURÉ DE BATATA Y  
JENGIBRE, CRUJIENTE DE PUERRO Y SALSA  
YAKINIKU

## POSTRE

DANGO DE BRIOCHE CON TÉ MATCHA Y  
CHOCOLATE

**45**

*IVA INCLUIDO. BEBIDA APARTE*

---

MENÚ A MESA COMPLETA | SI TIENE ALGUNA ALERGI A O INTOLERANCIA, POR FAVOR  
CONSULTE CON ALGÚN MIEMBRO DE NUESTRO EQUIPO | NUESTRO MENÚ PUEDE ESTAR  
SUJETO A CAMBIOS DEPENDIENDO DE LA TEMPORADA CON INTENCIÓN DE OFRECER EN  
CADA MOMENTO LOS PRODUCTOS MÁS FRESCOS | TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN  
EUROS (€)



# TASTING MENU

## STARTERS

TUNA TARTAR WITH AN ASSORTMENT OF  
DRESSINGS

PORK TROTTERS AND DEWLAP GYOZAS

## SUSHI BAR

AN ASSORTMENT OF CRAB, SALMON AND  
SPICY TUNA URAMAKIS

AN ASSORTMENT OF MACKEREL, SALMON,  
TUNA BELLY AND SARDINE NIGIRIS

## ROBATA

BEEF TENDERLOIN, SWEET POTATO AND  
GINGER PURÉE AND CRISPY LEEK WITH  
YAKINIKU SAUCE

## DESSERT

BRIOCHE DANGO WITH MATCHA AND  
CHOCOLATE

**45**

*INCLUDES VAT. DRINKS ORDERED SEPARATELY*

---

THIS MENU IS DESIGNED TO BE ENJOYED BY THE WHOLE TABLE | PLEASE ASK A MEMBER OF OUR TEAM BEFORE ORDERING IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES | PLEASE NOTE THAT OUR MENUS ARE SUBJECT TO CHANGE AS OUR CHEF SOURCES THE FRESHEST SEASONAL PRODUCE FOR OUR GUESTS | ALL OUR PRICES ARE LISTED IN EUROS (€)