



# MENÚ DEGUSTACIÓN

## APERITIVOS

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

## SUSHI BAR

U-MAKIS DE SALMÓN KIMCHI Y DE ANGUILA  
KABAYAKI  
SELECCIÓN DE NIGIRIS DE LUBINA,  
SALMONETE, TORO, SARDINA Y VIEIRA

## ROBATA

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

## POSTRE

PANNA COTTA DE YUZU Y CHOCOLATE  
BLANCO

**49**

*IVA INCLUIDO. BEBIDA APARTE*

---

MENÚ A MESA COMPLETA | SI TIENE ALGUNA ALERGIA 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

KIMCHI SALMON AND KABAYAKI EEL  
U-MAKIS

AN ASSORTMENT OF BASS, RED MULLET,  
TUNA BELLY, SARDINE AND SCALLOP NIGIRIS

## ROBATA

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

## DESSERT

YUZU AND WHITE CHOCOLATE PANNA COTTA

**49**

*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 (€)