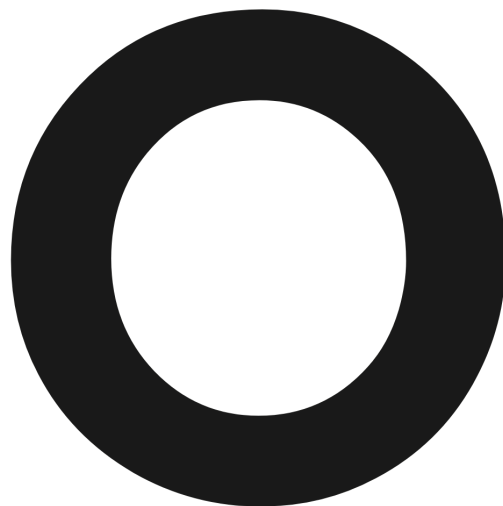




CARTA





SUSHI



NIGURI DE ATÚN CON FOIE

8,50

2 Uds.

NIGURI DE SALMON, IKURA Y AROMA DE LIMA

6,50

2 Uds.

NIGURI DE FOIE CARAMELIZADO Y FRESA

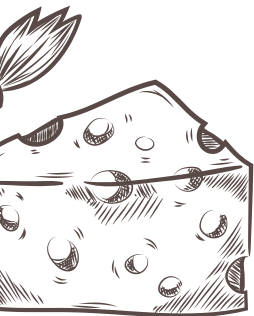
6,50

2 Uds.

NIGURI DE VIERA Y SOBRASADA

7,50

2 uds.



URAMAKI DE SALMON

16,00

(8 Piezas) Salmón, Atún, Langostinio, Aguacate y Teriyaki.

URAMAKI DE ATÚN

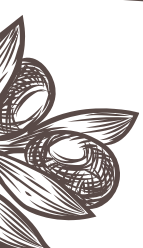
18,00

(8 Piezas) Atún, salmón, langostino, aguacate, teriyaki

URAMAKI OTATE FURAI

20,00

(8 Piezas) Vieira, pepino, langostino



URAMAKI DE ATÚN PICANTE

17,00

(8 Piezas) Atún, pepino, rebozado con arroz salvaje, mayonesa de chipotle y tartar de atún con kimchi.

URAMAKI TARTAR DE SALMÓN

15,00

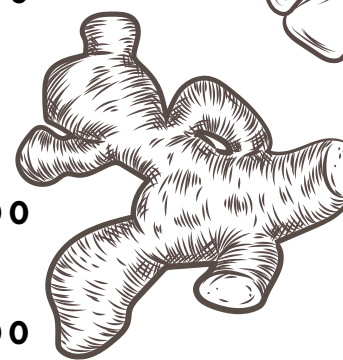
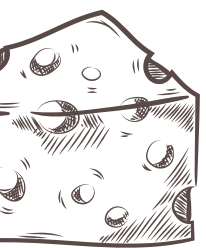
(8 Piezas) Langostino cocido, rebozado en Tobico rojo y un tartar de salmón con miso y Yuzu.



FUTOMAKI TEMPURIZADO

23,00

(12 Piezas) Salmón, aguacate, langostino y pepino con salsa tártara y teriyaki.





ENTRANTES



MOJAMA

1/2
8,00

15,00

HUEVA

1/2
8,00

15,00

MARINERA TOROMBÖLO

Crujiente negro , ensaladilla , perlas de salmón, brotes.

2,80

CABALLITO TOROMBÖLO

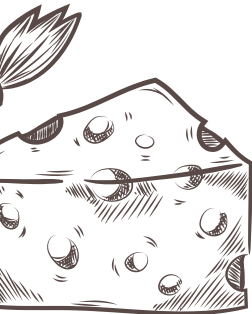
Masa brick, cola de gambón, albahaca fresca, kimuchi.

3,25

COCA MARINA

Coca de aceite oliva, sardina ahumada, queso curado, yema de huevo curada.

3,50



PANI PURI SALMÓN

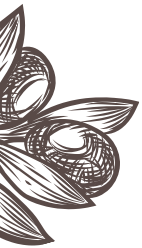
(2 Uds.) Masa Pani Puri, salmón, cola de gambón, salmón ahumado.

7,00

VIEIRA A LA BRASA

Vieira, alga wakame, kimuchi flameado.

4,50



TARTAR DE SALMÓN

Salmón, aguacate, helado de kimchi.

19,00

TARTAR DE ATÚN ROJO

Atún rojo, mostaza, soja, helado de wasabi.

24,00

TABLA DE QUESOS

Quesos seleccionados La Lechera de Burdeos.

21,00



JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA

26,00

MOLLEJAS DE TERNERA A LA BRASA

Mollejas de ternera, crujiente de yuca, chimichurri.

19,50



OSTRAS

OSTRA FRANCESA

4,50

OSTRAS A LA BRASA CRIOLLAS

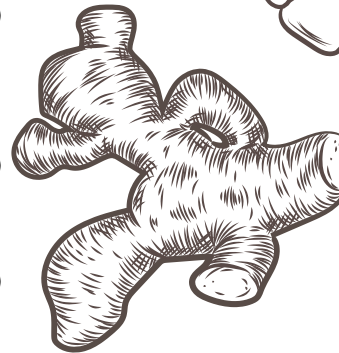
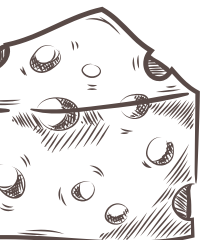
(2 Uds.) Ostras, emulsión de chorizo criollo, crujiente de pan de algas.

11,00

OSTRAS STEAK

(2 Uds.) Ostras, steak tartar de ciervo, aceite de foie y guindilla.

14,00





ENSALADAS

TOMATE SEMIASADO AL WOK

16,00

Tomate asado, bonito en salazón, crujiente de bacalao.

SSAM DE SALMON Y GAMBAS

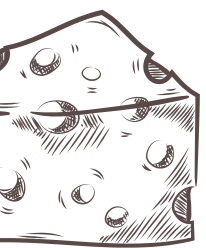
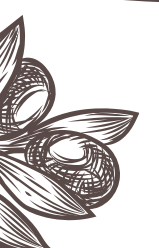
18,00

Salmón ahumado, cola de gambón, cogollos, frutos secos, mezclum y vinagreta frutos rojos.

BABY

16,00

Espinacas baby, queso de cabra, queso roquefort, frutos rojos, nueces y miel.



PESCADOS

MERO A LA BRASA

28,00

Mero brasa, quinoa negra, guisantes, romesco, rabanos encurtidos.

COLA DE BOGAVANTE TROPICAL

36,00

Cola de bogavante, salsa de mango chili, emulsión de albahaca, vieiras, cola de gambón, verduras crudas.

PULPO OSEO

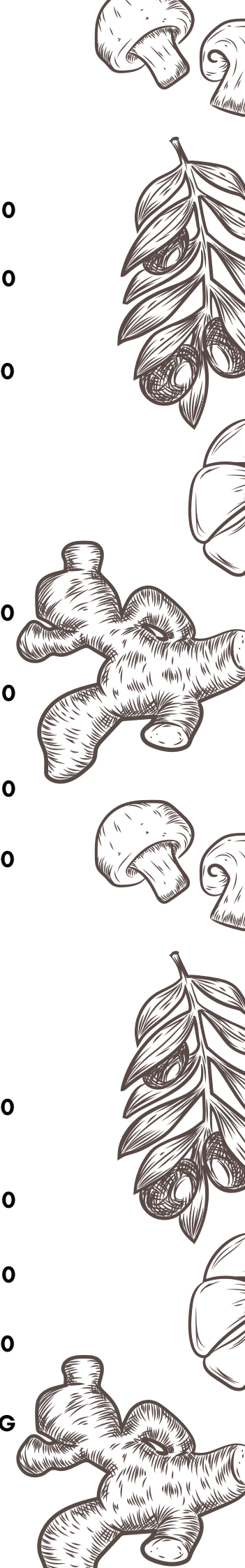
33,00

Pulpo al horno, tuétano, crema de coliflor, reducción de vino, verduras.

PARPATANA DE ATÚN ROJO

26,00

Parpatana de atún rojo, parmetier de patata trufada, reducción de pulpo.



CARNES

PATO A LA BRASA

19,00

Magret de pato brasa, ensalada de cebolla, naranja y mayonesa de maracuyá

OJO DE BIFE

26,00

Lomo alto argentino, patatas baby, verduras wok.

SOLOMILLO ROSSINI

28,00

Solomillo de ternera, foie, parmetier de patata, vinagreta de frutos rojos.

LINGOTE DE CARRILLERA

16,00

Carrillera de cerdo, pasta brick, ñoquis con salsa de morcilla.

SELECCIÓN DE CARNES MADURADAS

€/KG

CONSULTAR



POSTRES

SEMIFRÍO DE CHOCOLATE Y MANGO PASIÓN

Mousse de chocolate rellena de mango pasión.

8,00

TORRIJA CARAMELIZADA

Torrija de pan brioche, chocolate blanco, Baileys y helado de vainilla.

7,00

CREP DE DULCE DE LECHE

Crep relleno de dulce de leche flameado al ron acompañado de helado de vainilla.

8,00

CANNOLI DE QUESO DE CABRA

Cannoli relleno de mousse de queso de cabra acompañado de un helado de frambuesa y albahaca.

8,00

MILHOJAS DE CANELA Y LIMÓN

Milhoja rellena de crema de canela y limón acompañada de un helado de miel.

8,00

