

バー・おまかせ OMAKASE

TARTAR DE ATÚN ROJO

CHIRASHI DOS CORTES DE PESCADO SEGÚN MERCADO

MERO CON SHOYU-DASHI Y DAIKON

ESCABECHE JAPONÉS EN FRÍO CON PESCADO DEL DÍA

NIGIRI DE ATÚN CON FOIE Y
NIGIRI DE SALMÓN CON MOJO Y MANGO

URAMAKI DE ATÚN CON CHOCOLATE Y ACEITE DE TRUFA (4 UDS)

LANGOSTINOS EN TEMPURA CON SALSA KIMUCHI (2 UDS)

POSTRE DE LA CASA

|PRECIO MENÚ 50€|
BEBIDA NO INCLUIDA

バー・おまかせ OMAKASE

BLUEFIN TUNA TARTARE

CHIRASHI WITH TWO CUTS OF FISH (MARKET SELECTION)

GROUPER WITH SHOYU-DASHI AND DAIKON

COLD JAPANESE ESCABECHE WITH THE FISH OF THE DAY

TUNA NIGIRI WITH FOIE GRAS AND
SALMON NIGIRI WITH MOJO SAUCE AND MANGO

TUNA URAMAKI WITH CHOCOLATE AND TRUFFLE OIL (4 PCS)

TEMPURA PRAWNS WITH KIMUCHI SAUCE (2 PCS)

SIGNATURE DESSERT

|MENU PRICE 50€|
DRINKS NOT INCLUDED