

MENÚ MENU

MATSURI 祭り

/105

Moluscos Mollusk

Ostra natural o en panko con salsa ponzu
Oyster in panko or natural w/ ponzu sauce

Tartar Tartare

Toro con yema de huevo de codorniz y trufa
Toro tuna w/ quail egg yolk & truffle

Crustáceos Crustaceans

Sashimi de carabinero con su cabeza asada
Red prawn sashimi w/ its own roasted head

Sashimi Moriawase

Usuzukuri: Corte fino de pescado blanco de escama
White scale fish Usuzukuri style
Hirazukuri: Corte tradicional de pescados grasos 6 piezas
Fatty fish Hirazukuri style 6 pieces

Sushi Selección

Selección de 6 piezas de nigiris*
Nigiris Chef's choice (6 pieces)*

Gindara

Bacalao negro con miso, tirabeques y shimejis
Black cod w. miso, tirabeques & shimejis

Postre

Dessert

Pase opcional: Wagyu

Ternera japonesa a la robata con wasabi fresco y chips de ajo
Robata-yaki japanese beef w. fresh wasabi & garlic chips

/135

Menú individual y para mesa completa basado en producto acorde al mercado, y técnica.
Individual & full-table menu, based on products according to market, and techniques.

Cubierto 2'80€ p.p
IVA incluido

Service 2'80€ p.p
VAT included