MENÚ MENU

MATSURI 祭り /95

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 /125
Ternera japonesa a la robata con wasabi fresco y chips de ajo
Robata-yaki japanese beef w. fresh wasabi & garlic chips

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 Service 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included

TA KU MI
JAPANESE RESTAURANT

MENÚ MENU

KIWAMI 極 /115

COMIENZO
Chawan-mushi de calamar y caviar
Squid & Caviar Chawan-mushi

Ostra nambanzuke
Nambanzuke Oyster

UN BOCADO
Hoja de shiso de tempura con gamba blanca y caviar
Shiso Leaf in tempura w. White Prawn & Caviar

CUCHILLO
Usuzukuri pescado blanco, kombujime, ume y wasabi fresco
White fish Usuzukuri w. kombujime, ume & fresh wasabi

Toro y sus cortes
Fatty Toro tuna

MANOS
Selección de Nigiris
Nigiris selection

Tataki de Vieira
Scallop Tataki

FUEGO
Asari no Osuimono · Sopa clara de almejas
Asari no Osuimono · Clams light soup
Brocheta mar y montaña (Toro y Wagyu)
Fatty Toro Tuna & Wagyu Skewer

DULCE
Pavlova de Yuzu
Yuzu Pavlova Cake
Mochi Casero
Homemade Mochi

Menú individual y para mesa completa basado en producto acorde al mercado, y técnica. KIWAMI significa 'exquisito', y no es un simple menú, sino una experiencia en la que todos nuestros sentidos quedan plasmados en cada uno de nuestros platos.

Individual & full-table menu, based on products according to market, and techniques. KIWAMI means 'exquisite' and is not just a menu but a full sense experience, where we give our best on every dish you try.

Cubierto 2'80€ p.p
IVA incluido

Service 2'80€ p.p
VAT included