

Nochebuena

ENTRANTE FRÍO

OSTRA SORLUT Nº2

Ikura, ponzu de fruta de la pasión

DEL MAR

USUZUKURI DE HOTATE

Sal de cecina de Wagyu, AOVE de caviar, negi, crujiente de batata

SELECCIÓN DE SUSHI

NIGIRI DE PICAÑA

Tataki picante

NIGIRI DE AKAMI

Kizami wasabi, papel de oro

PESCADO

PARGO KOBUJIME

Emulsión de shiso, edamame a la robata, calabaza especiada

CARNE

COSTILLAS DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA

Salsa tsukemono, zanahoria baby glaseada

POSTRE

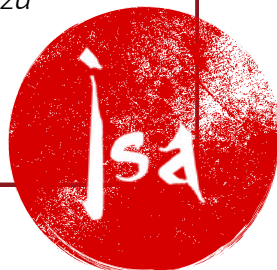
MANDARINA, TÉ BLANCO Y FLOR DE AZAHAR

Mandarina, vainilla de Tahití, gelée de yuzu

Galleta de la suerte

275

Precio en € | IVA incluido



Christmas Eve

COLD STARTER

SORLUT OYSTER N°2

Ikura, passion fruit ponzu

FROM THE SEA

HOTATE USUZUKURI

Wagyu jerky salt, caviar' EVOO, negi, sweet potato crisp

SUSHI SELECTION

PICAÑA NIGIRI

Spicy tataki

AKAMI NIGIRI

Kizami wasabi, gold leaf

FISH

KOBUJIME SNAPPER

Shiso emulsion, robata-grilled edamame, spiced pumpkin

MEAT

LOW-TEMPERATURE BEEF RIBS

Tsukemono sauce, glazed baby carrot

DESSERT

MANDARIN, WHITE TEA, AND ORANGE BLOSSOM

Mandarin, Tahitian vanilla, yuzu gelée

Fortune cookie

275

Price in € | VAT included



Nochebuena

ENTRANTE FRÍO

SUNOMONO DE ALGAS

Pepino, aguacate, kizami nori, sésamo molido

SELECCIÓN DE SUSHI

NIGIRI DE BERENJENA

Miso caramelizado, sésamo

NIGIRI DE PIMIENTO DORADO

Crema de aguacate

URAMAKI VEGETAL TEMPURIZADO

Emulsión de wasabi y trufa negra

PRINCIPALES

COLIFLOR ASADA

Yakiniku vegano, wasabi encurtido

AGE DASHI DE TOFU

Salsa Yú Xiāng

POSTRE

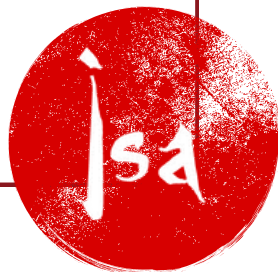
MANDARINA, TÉ BLANCO Y FLOR DE AZAHAR

Mandarina, vainilla de Tahití, gelée de yuzu

Galleta de la suerte

275

Precio en € | IVA incluido



Christmas Eve

COLD STARTER

SEAWEED SUNOMONO

Cucumber, avocado, kizami nori, ground sesame

SUSHI SELECTION

EGGPLANT NIGIRI

Caramelized miso, sesame

GOLD BELLPEPPER NIGIRI

Avocado cream

VEGETABLE TEMPURA URAMAKI

Wasabi and black truffle emulsion

MAIN DISHES

ROASTED CAULIFLOWER

Vegan yakiniku, pickled wasabi

TOFU AGE DASHI

Yú Xiāng sauce

DESSERT

MANDARIN, WHITE TEA, AND ORANGE BLOSSOM

Mandarin, Tahitian vanilla, yuzu gelée

Fortune cookie



275

Price in € | VAT included

Mini Gourmet

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO

Pan de cristal

CROQUETA DE JAMÓN

Cremoso de bechamel

LANGOSTINOS EN TEMPURA

Marinado en sake, mayonesa kimchi

PRINCIPAL

a elegir

LUBINA A LA PLANCHA

Verduras al vapor

O

SOLOMILLO DE TERNERA

Patatas fritas o puré de patatas

POSTRE

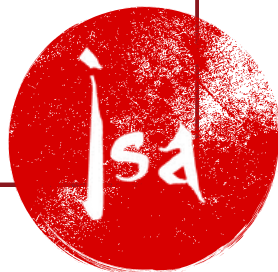
BROWNIE

Chocolate negro

Galleta de la suerte

125

Precio en € | IVA incluido



Mini Gourmet

STARTERS

IBERIAN HAM

Crystal bread

HAM CORQUETTE

Creamy béchamel

TEMPURA PRAWN

Marinated in sake, kimchee mayonnaise

MAIN DISH

to choose from

GRILLED SEA BASS

Steamed vegetables

Or

BEEF TENDERLOIN

French fries or mashed potatoes

DESSERT

BROWNIE

Black chocolate

Fortune cookie

125

Price in € | VAT included



Nochevieja

ENTRANTE FRÍO

USUZUKURI DE CARABINERO

Trilogía de caviar: Osetra, AOVE, cítrico

SELECCIÓN DE SUSHI

NIGIRI DE GAMBA ROJA

Emulsión de mentaiko

NIGIRI DE TORO

Huevas de erizo

URAMAKI DE WAGYU

Salsa trufayaki

DEL MAR

CANELÓN DE CANGREJO REAL

Salsa de queso de oveja, kimchi, gel de lima, arroz crujiente

CARNE

SOLOMILLO DE WAGYU

Salsa demi-glace coreana, puré de patata Robuchon

POSTRE

CHOCOLATE NEGRO, UMESHU Y FRAMBUESA ÁCIDA

Cremoso de chocolate, castella de cacao, sorbete de frambuesa

Galleta de la suerte

545

Precio en € | IVA incluido



New Year's Eve

COLD STARTER

CARABINERO USUZUKURI

Caviar trilogy: Oscietra, EVOO, citrus

SUSHI SELECTION

RED PRAWN NIGIRI

Mentaiko emulsion

TORO NIGIRI

Sea urchin roe

WAGYU URAMAKI

Trufayaki sauce

FROM THE SEA

KING CRAB CANNELONI

Sheep cheese sauce, kimchee, lime gel, crispy rice

MEAT

WAGYU TENDERLOIN

Korean demi-glace, Robuchon-style mashed potatoes

DESSERT

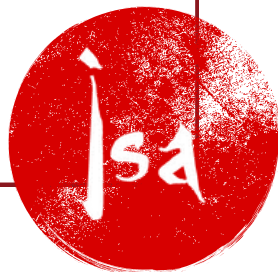
DARK CHOCOLATE, UMESHU, AND TART RASPBERRY

Chocolate cream, cacao castella, raspberry sorbet

Fortune cookie

545

Price in € | VAT included



Nochevieja



ENTRANTE FRÍO

CARPACCIO DE REMOLACHA ASADA

Crema de coco infusionada al cardamomo, caviar cítrico

SELECCIÓN DE SUSHI

NIGIRI DE BERENJENA

Miso caramelizado

NIGIRI DE AGUACATE

Crema de trufa negra

GYOZA VEGETAL

Emulsión de sisho

PRINCIPALES

TATAKI DE SANDÍA

Crema de chirivía, semillas de calabaza

BERENJENA YÚ XIĀNG

Berenjena china, pasta de soja y chile, trufa

POSTRE

CHOCOLATE NEGRO, UMESHU Y FRAMBUESA ÁCIDA

Cremoso de chocolate, castella de cacao, sorbete de frambuesa

Galleta de la suerte

545

Precio en € | IVA incluido



New Year's Eve

COLD STARTER

ROASTED BEET CARPACCIO

Cardamom-infused coconut cream, citrus caviar

SUSHI SELECTION

EGGPLANT NIGIRI

Caramelized miso

AVOCADO NIGIRI

Black truffle cream

VEGETABLE GYOZA

Siso emulsion

MAIN DISHES

WATERMELON TATAKI

Parnsip cream, pumpkin seeds

YÚ XIĀNG EGGPLANT

Chinese eggplant soy and chili paste, truffle

DESSERT

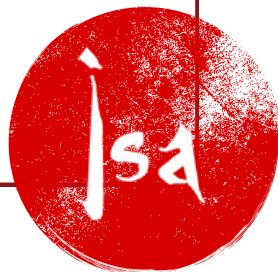
DARK CHOCOLATE, UMESHU, AND TART RASPBERRY

Chocolate cream, cacao castella, raspberry sorbet

Fortune cookie

545

Price in € | VAT included



Mini Gourmet

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO

Pan de cristal

CROQUETA DE JAMÓN

Cremoso de bechamel

LANGOSTINOS EN TEMPURA

Marinado en sake, mayonesa kimchi

PRINCIPAL

a elegir

LUBINA A LA PLANCHA

Verduras al vapor

O

SOLOMILLO DE TERNERA

Patatas fritas o puré de patatas

POSTRE

BROWNIE

Chocolate negro

Galleta de la suerte

125



Precio en € | IVA incluido

Mini Gourmet

STARTERS

IBERIAN HAM

Crystal bread

HAM CORQUETTE

Creamy béchamel

TEMPURA PRAWN

Marinated in sake, kimchee mayonnaise

MAIN DISH

to choose from

GRILLED SEA BASS

Steamed vegetables

Or

BEEF TENDERLOIN

French fries or mashed potatoes

DESSERT

BROWNIE

Black chocolate

Fortune cookie

125

Price in € | VAT included

