

Elaboraciones

Fecha: _____

Orden: _____

Clasif.	Plato	Técnica	Ingredientes	Porción	P.V.P
Vegetal	Berenjena china con salsa de miso y vinagre de arroz	Frita Marinada	Cacahuetes	Ración	12
Vegetal	Burrata con pesto de tomate siciliano y espárragos asados	Fermentado Parrilla	Aceite de albahaca Vinagre balsámico	Ración	17.5
Vegetal	Patatas bravas y arrugadas	Cocidas Fritas	Hilos de chili, Cebollino	Ración	10
Vegetal	Uramaki de zanahorias glaseadas con aceto balsámico	Sushi	Aguacate, Pepino	8 Piezas	16
Pescado Marisco	Cornete de ceviche con espuma de coco	Ceviche	Lubina, Langostino	1 Uni	7
Pescado Carne	Uramaki de anguila kabayaki y foie gras	Sushi	Pimienta Sansho Shisho	8 Piezas	18
Pescado	Tartar de salmón con salsa de mostaza antigua	Crudo	Edamame, Shisho Aguacate	Ración	16
Pescado	Tartar de atún rojo, ensaladilla, pasta de algas y salsa japonesa	Cocido Crudo	Ensaladilla, alga nori	Ración	22
Pescado	Taco mexicano de pescado adobado con guacamole y crème fraîche	Marinado Frito	Pico de gallo Jalapeños	1 Uni	8
Pescado	Atún rojo poco hecho con mayonesa de piñones y salsa teriyaki	Tataki	Pesto de tomate secos	6 Piezas	15
Pescado	Uramaki de atún picante	Sushi	Tobiko, Cebolleta	8 Piezas	18
Pescado	Corvina a la parrilla sobre parmentier de miso	Parrilla Fermento	Miso, espárragos, Mantequilla	Ración	18
Molusco Carne	Tortilla japonesa de pulpo y bacon	Okonomiyaki Sartén	Salsa BBQ, Aonori, Mayo japonesa	4 Piezas	12.5
Molusco	Ostra con salsa ponzu	Cruda Vinagreta	Nabo Guindilla	1 Uni	6
Molusco	Ostra con leche de tigre de fresa	Cruda Ceviche	Naranja	1 Uni	6
Molusco	Pulpo con cremoso de patatas, gel de lima y emulsión de pimentón	Cocido Parrilla	AOVE Pimentón	Ración	24
Carne	Virutas de foie gras con reducción ácida de fresa y camomila	Mi Cuit Gastric	Flores Cebollino	1 Pieza	10
Carne	Mini coca de piel de pollo Stroganoff con yema trufada	Horneado Sartén	Setas de temporada	1 Pieza	8
Carne	Mini japo burger de ternera con salsa barbacoa japonesa	Parrilla	Pepino Shisho	1 Pieza	6
Carne	Gyozas de cerdo ibérico con caldo de jamón	Vapor Plancha	Jamón Ibérico	4 Piezas	12.5
Carne	Pollo frito con salsa de cacahuetes, chilis y ajos fermentados	Marinado Frito	Cebolleta	Ración	12.5
Carne	Presa marinada en saikyoyaki con labneh	Marinado Parrilla	Setas confitadas	Ración	18.5
Carne	Tataki de solomillo de ternera con salsa de jengibre	Soasado Marinado	Puré de calabaza, manzana verde	8 Piezas	16
Carne	Canelón meloso de ternera con crema de parmesano	Horneado	Pesto de pistacho, Puré de kumquat	Ración	18.5
Carne	Lomo de Black angus, crema de soja y boniato asado	Parrilla Asado	Creme fraiche, Rábano picante	Ración	24