

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 | 15 |
| 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 | 15 |
| Pescado Marisco | Cornete de ceviche con espuma de coco | Ceviche | Lubina, Langostino | 1 Uni | 6.5 |
| 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 | 21 |
| Pescado | Taco mexicano de pescado adobado con guacamole y crème fraiche | Marinado Frito | Pico de gallo Jalapeños | 1 Uni | 8 |
| Pescado | Atún rojo poco hecho con mayonesa de piñones y salsa teriyaki | Horneada | 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 |
| Molusco | Ostra con salsa ponzu | Cruda Vinagreta | Nabo Guindilla | 1 Uni | 5 |
| Molusco | Ostra con leche de tigre de fresa | Cruda Ceviche | Naranja | 1 Uni | 5 |
| 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 | 9,5 |
| Carne | Mini coca de piel de pollo strogonoff 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 |
| Carne | Canelón meloso de ternera con crema de parmesano | Horneado | Pesto de pistacho Puré de kumquat | Ración | 18 |
| Carne | Tataki de solomillo de ternera con salsa de jengibre | Soasado Marinado | Puré de calabaza, manzana verde | 8 Piezas | 16 |
| Carne | Presas marinadas en saikyo-yaki con labneh | Marinado Parrilla | Setas confitadas | Ración | 18,5 |
| Carne | Pollo frito con salsa de cacahuetes, chilis y ajos fermentados | Marinado Frito | Cebolleta | Ración | 12,5 |