

## entrantes

<b>Edamame</b> a la llama con salsa llatan	8,00 €
<b>Ostra francesa</b> , gelatina de ponzu, espuma de wasabi y piel de lima	9,00 €
<b>Tartar de toro</b> y caviar	38,00 €
<b>Sashimi de chutoro</b> , yema de erizos, plancton y codium	30,00 €
<b>Tartar de akami</b> , tuétano a la brasa, yema curada y salsa San Hô	26,00 €
<b>Tartar de wagyu A5</b> , shitake dashi, huevo frito de codorniz y trufa negra	65,50 €
<b>Ramen nikkei</b> con panceta ahumada, shitake, cebolleta, ají panca y cilantro	17,00 €
<b>Carabinero de La Santa</b> al josper con caldo de parihuela y huacatay	48,00 €
<b>Gyozas de cerdo y langostinos</b> con salsa ponzu	15,50 €

## principal

<b>Galeta de atún rojo</b> con demi-glace de sus espinas, pak choi y puré de topinambur	38,00 €
<b>Lubina atlántica</b> , puré de apio-nabo, micro-vegetales escabechados y ají mirasol	38,00 €
<b>Solomillo al josper</b> , setas shimejis al wok, tubérculos confitados y yema de huevo crujiente	29,00 €
<b>Bbq nikkei de tira de asado</b> glaseada 48 horas con pak choi y nuestras salsas	24,00 €

## postres

<b>Sorbete de lima</b> , espuma de lúcuma, cremoso de yogur y huacatay	8,50 €
<b>Chocolate amazónico peruano</b> , mango, curry y helado de lima kaffir	9,50 €

