

entrantes

Edamame a la llama con salsa llatan	8,00 €
Ostra francesa , gelatina de ponzu, espuma de wasabi y piel de lima	9,00 €
Usuzukuri de medregal , ajo negro, codium y plancton	26,50 €
Tartar de toro , caviar y tuétano	38,00 €
Sashimi de chutoro , plancton y codium	30,00 €
Navajas gallegas con emulsión de mantequilla de ají panca	28,00 €
Tartar de wagyu A5 , shitake dashi, huevo frito de codorniz y trufa negra	65,50 €
Ramen nikkei con panceta ahumada, shitake, cebolleta, ají panca y cilantro	18,00 €
Carabinero de La Santa al josper con caldo de parihuela y huacatay	48,00 €
Gyozas de cabra , dashi de sus huesos, aire de mantequilla y verdolaga	17,50 €

principal

Galete de atún rojo con demi-glace de sus espinas, pak choi y puré de topinambur	38,00 €
Lubina atlántica , puré de apio-nabo, micro-vegetales escabechados y ají mirasol	38,00 €
Solomillo al josper , setas shimejis al wok, tubérculos confitados y yema de huevo crujiente	32,00 €
Bbq nikkei de tira de asado glaseada 48 horas con pak choi y nuestras salsas	24,00 €
Wagyu A5 de Kagoshima a la robata	100,00 € /100 gr.

postres

Sorbete de lima , espuma de lúcuma, cremoso de yogur y huacatay	9,00 €
Chocolate amazónico peruano , mango, curry y helado de lima kaffir	9,00 €
Petit four -2 pax-	14,00 €

