

# san hô | menú

## entrantes

<b>Edamame</b> a la llama con salsa llatan	9,00 €
<b>Ostra francesa</b> , gelatina de ponzu, espuma de wasabi y piel de lima	10,00 €
<b>Usuzukuri de medregal</b> , ajo negro, codium y plancton	32,00 €
<b>Tartar de toro</b> , caviar y tuétano	40,00 €
<b>Sashimi de chutoro</b> , plancton y codium	32,00 €
<b>Navajas gallegas</b> con emulsión de mantequilla de ají panca	32,00 €
<b>Tartar de wagyu A5</b> , shitake dashi, huevo frito de codorniz y trufa negra	75,00 €
<b>Ramen nikkei</b> con panceta ahumada, shitake, cebolleta, ají panca y cilantro	21,00 €
<b>Carabinero de La Santa</b> al jospes con caldo de parihuela y huacatay	55,00 €
<b>Gyozas de cabra</b> , dashi de sus huesos, aire de mantequilla y verdolaga	22,00 €

## principal

<b>Galete de atún rojo</b> con demi-glacé 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 jospes</b> , setas shimejis al wok, tubérculos confitados y yema de huevo crujiente	40,00 €
<b>Bbq nikkei de tira de asado</b> glaseada 48 horas con pak choi y nuestras salsas	30,00 €
<b>Wagyu A5 de Kagoshima</b> a la robata	115,00 € / 100 gr.

## postres

<b>Sorbete de lima</b> , espuma de lúcuma, cremoso de yogur y huacatay	10,50 €
<b>Chocolate amazónico peruano</b> , helado de lima kaffir y tofe de ají-panca	10,50 €
<b>Petit four</b> -2 pax-	18,00 €

