



[menú san hô]

Kombucha de codium

Gelatina de shiitake, ikura, cilantro y ají limo fermentado

Yema curada, botarga, berro capuchino y caviar

Ostra francesa con gelatina de ponzu y espuma de wasabi

Erizo y caviar

Gamba canaria con caldo de jengibre y vinagre de arroz

Lapa herreña con escabeche de ají amarillo y aire de cilantro

Toro & caviar

Chutoro & erizo

Akami & tuétano

Usuzukuri de wagyu A5 de kagoshima con caldo dashi de shiitake

Chipirón de potera a la robata con su caldo de cocción y garum

Ramen nikkei con panceta ahumada y triple caldo

Frijolada peruana con caldo de puchero, callos de bacalao

y mochi líquido de ají panca

Galete de atún rojo con demi-glacé de sus espinas,

pak choi y puré de topinambur

Sorbete de lima, espuma de lúcuma, cremoso de yogur y huacatay

Chocolate amazónico peruano, mango, curry y helado de lima kaffir

Petit fours

PVP.105 EUROS

**El menú degustación está sujeto a cambios de algún plato según mercado*