

menu degustación

Yema curada con panceta iberica, caviar,
oroshi de rocoto fermentado y berro capuchino

Gelatina de shitake ,ikura y ají limo

Kombucha

Erizo y caviar

Gamba Canaria

Lapa con escabeche de ají amarillo y aire de cilantro

Ostra, gelatina de ponzu y espuma de wasabi

Usuzukuri de hamachi, ajo negro, codium y plancton marino

Tartar de akami, tuetano a la robata con yema curada, cebolleta y salsa San Ho

Usuzukuri de wagyu A5 de Kagoshima, brasas de binchotan y caldo de shitake

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

Ramen Nikkei con panceta ahumada, shitake , cebolleta , ají panca y lima Frijolada
peruana con caldo de puchero, callos de bacalao y anguila ahumada

Galete de atún con demiglace de sus espinas, pack choi y puré topinambur

Barbacoa Nikkei, brioche de anguila ahumada e hidromiel

Sorbete de lima, espuma de lúcuma y cremoso de yogurt

PVP. 95 EUROS

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