

MENU DEGUSTACIÓN

HAJIME

-Croqueta de quesos asturianos,erizo y manzana

-Taco de obulato relleno de carilleras guisadas,neri ume y yuzukosho

-“Bollu chino preñado de compango ”

-Ramen y gyoza de pitu de caleya.

-Tapioca, tomate y toro.

-Ostras merengadas

-Tartar de vieiras en kobujime, veloute de mizuna y negui, chutney de higos rojos y su coral tostado

-Chawanmushi de coliflor,dashi trufado y berberechos

-Ragout de setas japonesas, con huitlacoche y beurre blanc de amontillado

-Risotto de tendones, trigo tierno y rubia gallega.

-Pato, zanahoria y naranja.

-Tofu de almendras y avellanas,miso con pieles de yuzu y manzana, macadamia y emulsion de aceite y apio.

-Yukimi

-Petit fours

90 €



MENÚ DEGUSTACIÓN

HAIKU

- Croqueta de quesos asturianos,erizo y manzana.
- Taco de obulato relleno de carilleras guisadas,neri ume y yuzukosho.
- Ramen y gyoza de pitu de caleya.
- Tartar de vieiras en kobujime, veloute de mizuna y negui, chutney de higos rojos y su coral tostado.
- Chawanmusi de coliflor,dashi trufado y berberechos.
- Ragout de setas japonesas, con huitlacoche y beurre blanc de amontillado.
- Risotto de tendones, trigo tierno y rubia gallega.

-Yukimi

-Petit fours

65 €



MENÚ EJECUTIVO

-Croqueta de quesos asturianos,erizo y manzana.

-Ramen y Gyoza de pitu de caleya.

-Tapioca, Tomate y Toro.

-Ragout de setas japonesas con huitlacoche y
beurre blanc de amontillado.

-Risotto de tendones, trigo tierno y rubia
gallega.

-Tofu de almendras,sumisho y perejil

-Petit fours

50 €





CARTA

CROQUETAS CREMOSAS DE QUESOS ASTURIANOS,ERIZO Y GEL DE MANZANA. 16 €

Croquetas cremosas a base de reducción de quesos asturianos y kimchee coreano
Gel de manzana y erizo ¡Cuidado al morder! 8 Uds.

CARPACCIO DE DORADA, LIMA, GRAMMY SMITH Y CILANTRO. 22 €

Carpaccio de dorada , gel de lima, manzana Grammy Smith y toques de Cilantro.

VIEIRAS EN KOBUJIME CON HOLANDESA DE MENTAICO Y ROPA VIEJA DE ALGAS. 22 €

Vieiras curadas en kobujime, con salsa holandesa de huevas de mentaiko y ropa vieja de algas. Homenaje. 2 Uds

ROLLO DE BONITO, PISTO KOREANO Y CREMA MARMITAKO 24 €.

Rollo de bonito marinado, acompañado de pisto con salsa Koreana y una crema de marmitako

CHILI THAI DE CARABINEROS , SOFT CRAB,HUEVO 65º Y UDON 24 €

Chili thai de carabineros, gambones y cangrejo, acompañado de bisquet de carabineros, Soft crab, huevo 65º Y fideos udonm.

RAMEN MADRILEÑO DE SETAS,DATILES ROJOS Y ZANAHORIA 24 €.

Soijyn ramen con garbanzos fritos, patata violeta, setas de temporada y gyoza de pitu de caleya, acompañado de espuma de zanahoria y jengibre.

RAGOUT DE SETAS CON HUITLACOCHÉ Y BEURRE BLANC DE AMONTILLADO 24 €

Guiso de setas asiáticas estilo tradicional francés, con maíz huitlacoche crujiente,beurre blanc de vino amontillado, espuma de cerveza negra y pak choi al ajillo





CARTA

CANELON DE BOGAVANTE CON CREMA DE QUESO DE OVEJA Y KIMCHEE, GEL DE LIMA Y ARROZ NEGRO SALVAJE. 24 €.

Canelon de bogavante acompañado de una reducción de leche de oveja y kimchee coreano, gel de lima y menta y arroz negro salvaje suflado.

ALBÒNDIGAS DE VACA MADURADA, CURRY MASSAMAN, COCO Y CARDAMOMO. 21 €.

Albondigas de vaca vieja estilo tikka massala con un curry massaman, coco y cardamomo.

PATO EN DEMIGLACE DE SU JUGO, NARANJA Y ZANAHORIA 26€.

Pato de bresse rustido al momento con demiglace de su jugo, naranja y zanahoria en texturas.

RUBIA GALLEGA EN 7 ESPECIAS JAPONESAS, CREMA DE TUPINAMBO Y LACAGE DE SESAMO BLANCO É HIBIKI. 26 € ,

Tatagy de rubia gallega marinada en 7 especias japonesas, con crema de tupinambo, gel de curry madras, lacage de sesamo blanco e hibiki, sichimi togarashi y yuba de curry.

CARRILLERAS DE TERNERA ESTILO BOURGUINON, MOLE POBLANO Y MANTOU DE NARANJA Y AZAFRAN 24 €.

Lingote de carrillera de ternera desilachada con una salsa bourguinon y mole poblano, mantou de naranja y azafran y manzana osmotizada.

POSTRES

TORRIJA CARAMELIZADA EN TOFFEE CON GANCHE DE HIBISCUS Y CHANTILLY DE HABA TONKA. 12 €.

Pan brioche caramelizado en toffee con ganache de chocolate blanco , chantilly de canela, nieve de azahar y frutos rojos liofilizados con petalos de flores

BOSQUE DE CHOCOLATE 14 €.

Chocolate en texturas con diferentes pralines y chocolates.

YUKIMI. 12 €.

Coco en diferentes texturas con helado de yuzu.

