

ENTRANTES EMBUTIDOS Y SALAZONES

- Jamón ibérico de bellota 30,00 €
- Lomo ibérico de Bellota 25,00 €
- Cecina wagyu de León 26,50 €
- Anchoas cantábrico 32,00 €
- Tabla de quesos 25,00 €

DEL MAR

- Caviar Osetra 00. lata 30grs 110,00 €
- Caviar Irani Beluga Imperial 000. lata 30grs 119,00 €
- Caviar Irani Beluga Imperial 000 lata 50grs 190,00 €
- Escabeche de aji amarillo 6,50 €
- Ostras gillardeau nº2. Tabasco y limón unit 5,50€
 - Vinagreta de pimiento amarillo unit 6,50€
 - Limón y pisco ponzu unit 6,50€
- Ponzu de limón y pisco. 6,50 €
- Carpaccio de gamba, emulsión de aji amarillo y coco , albahaca, vinagre de tepache de piña y mini pepino. 22,50 €
- Tataki de atún en orange glaze sauce, quinoa frita, y rocoto picante. 30,00€
- Tartar de atún, tomate y mezcal, aceite de sésamo, aguacate y mayo de limón. 24,90 €
- Tiradito de atún, vinagreta de jengibre, tirabeques, cebolla roja, oblea crujiente y salsa cítrica de yuzu. 25,00 €
- Salmón encurtido en mirin y jengibre, shiso, mayo de soja y huevas. 17,90€
- Cangrejo de concha blanda en tempura con pan brioche tostado, ensalada de col con sriracha, cebolla morada y salsa tare. 23,00 €
- Ceviche de corvina con su leche de tigre, ají limo, cilantro, cebolla morada y chips 22,00 €
- Sashimi de salmón/ atún/ corvina. soja y wasabi. 60,00 €

DE LA TIERRA

- Steak tartar de solomillo argentino con emulsión de chile rocoto, ensalada fresca de brotes y buñuelo de maíz con mayo cítrica. 24,00€
- Bresaola de pato madurado en chipotle, kabayaki de escaramujo y galleta crujiente. 16,90€

- Tartar de wagyu con anacardo tostado, semillas de mostaza. 30,00€

VEGETAL

- Hummus-Platican salatasi (berenjenas ahumadas)-tzatziki de ajo, menta, wasabi y pan de cristal tostado. 16,00€
- Setas a la plancha con aceite de ajo, cebolla china, shichimi togarashi y aceite de trufa. 14,00€
- Piña macerada en panela y curry rojo, flambeada con mezcal espadín 11,00 €(con gamba opcional) + 21,00 €
- Berenjenas chinas fritas, agave, ensalada de menta y albahaca fresco y salsa goma dare. 14,00 €

ENSALADAS

- Burrata con miel de panal al romero , frutos secos, pistachos, hierbas frescas. 18,00 €
- De udon con mayo de sriracha, salmón fresco, salsa zuke, tirabeques, hierbas frescas, semillas de sésamo y pepino laminado. 19,00€
- Quinoa roja con tomates cherry, olivas kalamata, queso feta, edamame, orejones y avellanas . 18,00 €
- Ensalada de temporada(consultar a nuestros camareros) 18,00 €

PASTA

- Rigattoni al funghi y aceite de trufa. 16,00€
- Lasagna de ragout de ternera y vegetales. 15,00€
- Ravioli espinaca y ricota mantequilla tostada salvia y pecorino.. 15,00€

MARISCOS

- Gamba roja de Dénia a la sal. 100 g consulta precio
- Mejillones cocidos al vapor de cerveza tostada y patatas fritas. 16,00 €
- Almeja fina al vapor de vino blanco albariño,mantequilla y piel de limón. 28,00 €
- Vieiras salteadas,chip de ajo, mayo de whisky, emulsión de hinojo

- caramelizado, lemon ponzu y shiso. 30,00 €
- Bogavante flambeado en sake japonés y crema de coco curry thai.
Ración 49,00 €, media ½ 27,00€
- Cangrejo Real robata (a las brasas) con mantequilla tostada de ajo, jengibre y galanga 300g 65,50 €
- Pulpo a la brasa con chimichurri de zaattar y patatas . 26,00 €

PESCADOS

- Lubina ikan Bali. 22,00 €
- Dorada a la sal 25,00 €
- Salmón yakiniku y sus vegetales salteados en aceite de sésamo, jengibre, sake y teriyaki. 21,00€

CARNES

- Solomillo de ternera con puré de patata Joel Robuchon.
(opcional con jugo de ternera o kroma butter toasted) 200 GRS. 30,00 €
- Entrecot a la brasa. 300 GRS . 32,00 €
(opcional con jugo de ternera o kroma butter toasted)
- Wagyu sirloin 200 GRS 50,00 €
(opcional con jugo de ternera o kroma butter toasted)
- Pluma ibérica a las brasas con moho de chipotle. 25,00 €
- Rack de cordero asado con croute de mostaza y hierbas. 32,00 €
- Daging blado” wok de solomillo estilo indonesio”. 21,00 €
- Tomahawk de wagyu. 1,4 kg 160,00 €
- Wagyu burger Purple Rain con patatas fritas. 19,50 €
- Crispy chicken burger, ensalada fresca crujiente, sweet chili sauce con patatas fritas . 16,50 €

GUARNICIONES

- Patatas fritas 4,00 €
- Patatas baby confitadas 4,00 €
- Puré de patata Joel robuchon 4,00 €
- Boniato frito
- Vegetales de estación salteados 4,00 €

- Setas salteadas(opcional picante) 4,00 €
- Ensalada de endibia, manzana, huevo y dressing 4,00€
- Ensalada de cebolla, salsa de soja, lima, tomate cherry, chile y cilantro 4,00€

POSTRES

- Tartaleta casera de fruta de la pasión 9,00 €
- Éclair relleno de mascarpone cítrico y plátano, con dulce de leche y frutos secos. 9,00 €
- Cremoso de chocolate negro, blanco y biscocho 9,00€
- Oblea caramelizada, manzana especiada, pastelera y helado de vainilla. 10,00 €
- Tarta de queso 12,00 €

HELADOS 9,00 €

- Chocolate, Avellana, Vainilla

SORBETES 9,00 €

- Manzana verde
- Mango

TARTA CASERA 8,00 € Con helado. 9,90 €

Alergias e intolerancias

Si tiene alergias o intolerancias, es importante que nos lo comunique antes de empezar, gracias.

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes. (Reglamento EU 1169/2011)

SERVICIO DE MESA, PAN, ACEITE O MANTEQUILLA: 2,90 EU POR COMENSAL-
PRECIO IVA
INCLUIDO