

MENÚ CLASSIC

- Entrantes -

Rollitos de pato con salsa hoisin
Croqueta de atún con katsoubushi
Samosas de pollo de corral con salsa de aguacate y lima

- Nigiris -

Nigiri de salmón braseado con salsa teriyaki
Nigiri de pez mantequilla con trufa
Nigiri de atún

- Makis -

Maki roll california especial
Rollo spicy tuna
Mexican roll

- Principales -

A elegir 1 principal por cada 2 comensales
Pasta mien con trufa y huevo
Tempura de gamba roja con chile dulce
Arroz jazmín langostino y huevo eco

- Postres -

Tarta de zanahoria
Café o Té

Incluye 3 bebidas (cerveza, vino, refresco)

PRECIO: 44 €/ PERSONA

*Vinos blancos: La Poda (Albariño), la Poda (Verdejo), La Poda (Godello).

*Vino tinto: Luis Cañas Crianza (D.O. Rioja)

Precios especiales grupos

Botella champàgne Baron de Rothschild: 74€
Copas (Ron, Whisky, Gin y Vodka): 8€

MENÚ BEST SELLERS

- Entrantes -

Tempura de gambas roja con chili dulce
Rollito de pato con salsa hoisin
Croqueta de carabinero con kimuchi
Gyozas de churrasco a la barbacoa con su crujiente

- Nigiris -

Nigiri de salmón braseado con salsa teriyaki
Nigiri de pez mantequilla con trufa
Nigiri de solomillo con foie y sal del himalaya

- Makis -

Maki roll california especial
Rollo spicy tuna
Rollo salmón braseado o sin brasear

- Principales -

A elegir 1 principal por cada 2 comensales
Tataki de atún al carbón con chips de kale
Tataki de solomillo al carbón
Arroz jazmín langostino y huevo eco

- Postres -

Tarta Árabe
Café o Té

Incluye 3 bebidas (cerveza, vino, refresco)

PRECIO: 49 €/ PERSONA

*Vinos blancos: José Pariente (Verdejo), La Poda (Albariño), La Poda (Godello)

*Vino tinto: Luis Cañas Crianza (D.O. Rioja)

Precios especiales grupos

Botella champàgne Baron de Rothschild: 74€
Copas (Ron, Whisky, Gin y Vodka): 8€