

K A B U K I

MENÚ DE AÑO NUEVO 2 0 2 4

ZENSAI

Ostra gallega con gelatina tosazu / Galician oyster with tosazu jelly

Sashimi de pescado blanco / Whitefish sashimi

Usuzukuri con chips de loto / Thinly sliced fish with lotus chips

Sorbete de lima y yuzu / Lime and yuzu sorbet

SASHIMI Y TARTAR

Tallarines de ika con salsa clara de moluscos / Squid noodles with clear mollusk sauce

Degustación de atún y sus 3 salsas clásicas / Tuna tasting with 3 classic sauces

Tartar de carabinero de La Santa con caviar y brioche de jengibre / Scarlett prawn tartare with caviar and ginger brioche

AEMONO

Croqueta Joselito / Joselito Iberian ham spring roll

Nasu con ensalada fresca / Aubergine with fresh salad

Tempura kakiage murugai / Mussels tempura

Chawanmushi de setas de temporada / Salty seasonal mushrooms flan

SUSHI

Maki roll de King Crab y toro / King Crab and fatty tuna maki roll

Trilogía Kabuki / Nigiri sushi trilogy

KYÔ NO SAKANA

Rodaballo shioyaki / Kabuki style turbot

NABEMONO

Sukiyaki de wagyu / Meat broth with shiitake mushrooms

OISHÎ DEZÂTO

Mochi jikasei / Homemade mochi

Cre moso de chocolate blanco con gelatina de yuzu / White chocolate cream with yuzu jelly

250€ / Precio por persona

Bebida no incluida