

御任也

MENÚ OMAKASE 95

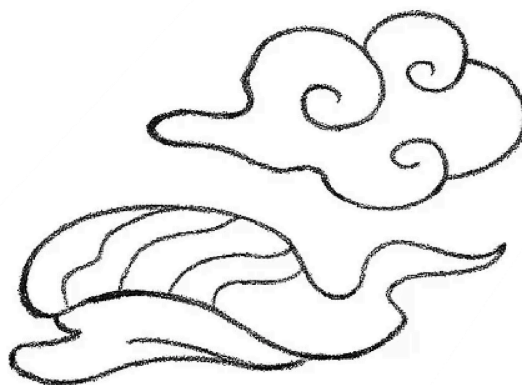
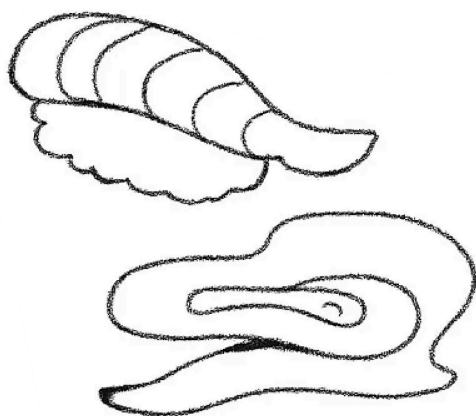
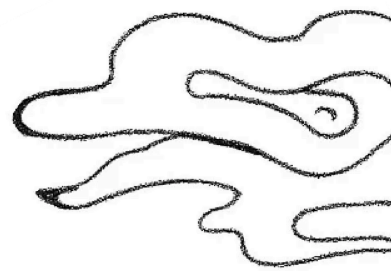
- APERITIVO DE INVIERNO.
- OSTRA Nº2 SPECIALE NORMANDIE CON BEURRE BLANC JAPONESA.
- GILDA DE SASHIMI DE TRUCHA AHUMADA Y EMULSIÓN DE ANGUILA.
- GYOZA CASERA DE COCIDO CON YEMA CURADA.
- SELECCIÓN DE OCHO NIGIRIS DEL ITAMAE.
 - VIEIRA DE HOKKAIDO
 - LANGOSTINO TIGRE DE SANLÚCAR
 - CALAMAR DE ANZUELO CON RALLADURA DE LIMA
 - HAMACHI CON RALLADURA DE LIMA
 - TRUCHA AHUMADA DEL PIRINEO ARAGONÉS
 - AKAMI SHIO MADURADO 20 DÍAS
 - CHUTORO, SOJA ENVEJECIDA, CAFÉ Y CEBOLLETA
 - TORO ABURI CON UMESHU
- SANDO DE COSTILLA IBÉRICA.
- LOMO BAJO SELECCIÓN BAKKO CON SUS PIMIENTOS ASADOS.
- MOCHI DEL DÍA.

EXTRAS:

- | | |
|------------------|---|
| • CAVIAR | 5 |
| • WASABI FRESCO | 6 |
| • TSUKEMONO GARI | 6 |



ig: bakko_madrid
www.bakkomadrid.es



御任せ

MENÚ OMAKASE 135

- APERITIVO DE INVIERNO
- OSTRA Nº2 SPECIALE NORMANDIE CON BEURRE BLANC JAPONESA.
- GILDA DE SASHIMI DE TRUCHA AHUMADA Y EMULSIÓN DE ANGUILA.
- GYOZA CASERA DE RABO DE TORO, CON YEMA CURADA Y CECINA DE MAGYU.
- SELECCIÓN DE NUEVE NIGIRIS DEL ITAMAE.
 - VIEIRA DE HOKKAIDO
 - LANGOSTINO TIGRE DE SANLÚCAR
 - CALAMAR DE ANZUELO CON RALLADURA DE LIMA
 - HAMACHI CON RALLADURA DE LIMA y CAVIAR
 - TRUCHA AHUMADA DEL PIRINEO ARAGONÉS
 - AKAMI SHIO MADURADO 20 DÍAS
 - CHUTORO, SOJA ENVEJECIDA, CAFÉ Y CEBOLLETA
 - TORO ABURI CON UMESHU
 - ANGUILA A LA BRASA CON KYURI
- SANDO DE COSTILLA IBÉRICA.
- PESCADO DEL DÍA A LA BRASA.
- LOMO BAJO SELECCIÓN BAKKO CON SUS PIMIENTOS ASADOS.
- MOCHI CASERO DEL DÍA.

EXTRAS:

- | | |
|------------------|---|
| • CAVIAR | 5 |
| • WASABI FRESCO | 6 |
| • TSUKEMONO GARI | 6 |



ig: bakko_madrid
www.bakkomadrid.es