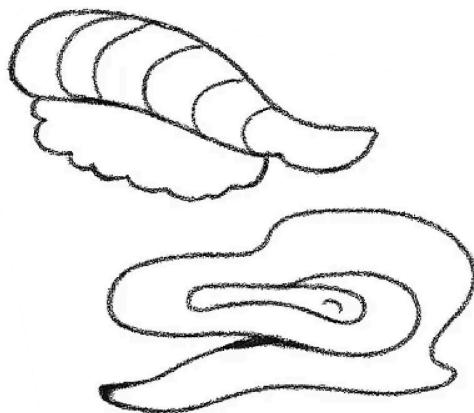


御任せ

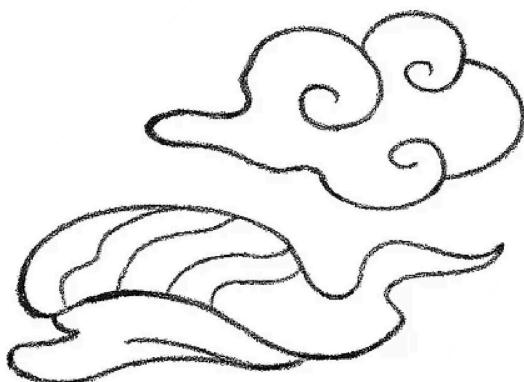
MENÚ OMAKASE 95

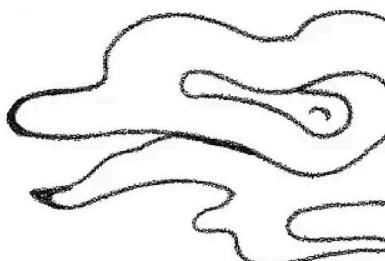


- APERITIVO DE INVIERNO.
- OESTRA N°2 SPECIALE NORMANDIE CON BEURRE BLANC JAPONESA.
- GILDA DE SASHIMI DE TRUCHA AHUMADA Y EMULSIÓN DE ANGUILA.
- GYOZA CASERA DE COCIDO CON YEMA CURADA.
- SELECCIÓN DE OCHO NIGIRIS DEL ITAMAE.
 - VIEIRA DE HOKKAIDO
 - LANGOSTINO TIGRE DE SANLÚCAR
 - CALAMAR DE ANZUELO CON RALLADURA DE LIMA
 - HAMACHI CON RALLADURA DE LIMA
 - TRUCHA AHUMADA DEL PIRINEO ARAGONES
 - 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:

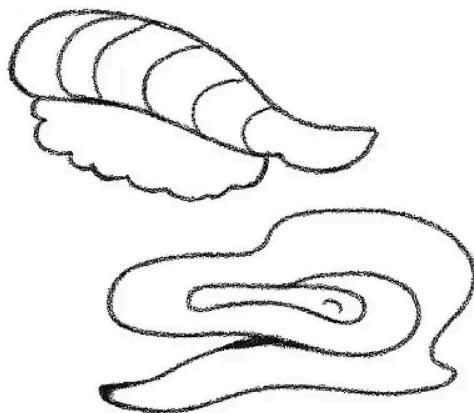
- CAVIAR 5
- WASABI FRESCO 6
- TSUKEMONO GARI 6





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

