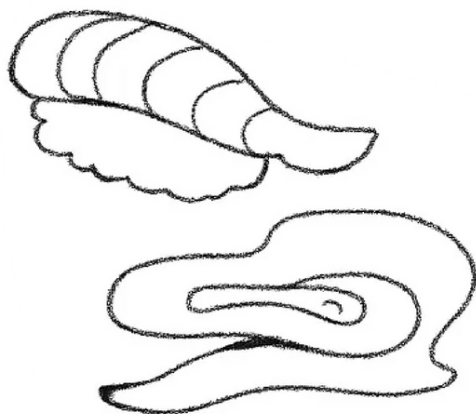


御任也

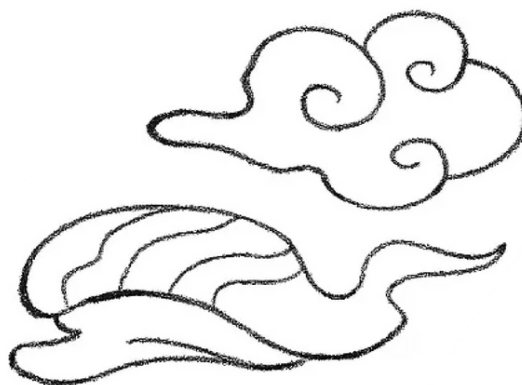
MENÚ OMAKASE 95

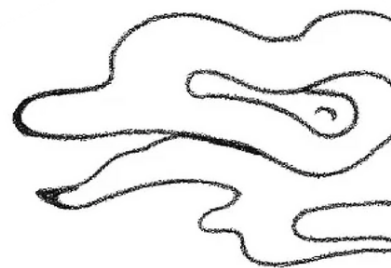


- EDAMAMES A LA BRASA CON EMULSIÓN DE KIMUCHI.
- OSTRA Nº2 SPECIALE NORMANDIE CON BEURRE BLANC JAPONESA.
- GILDA DE SASHIMI DE ATÚN.
- GYOZA CASERA DE COCIDO CON YEMA CURADA.
- SELECCIÓN DE OCHO NIGIRIS TRADICIONALES.
 - VIEIRA DE HOKKAIDO
 - LANGOSTINO TIGRE DE SANLÚCAR
 - CALAMAR DE ANZUELO CON RALLADURA DE LIMA
 - HAMACHI CON RALLADURA DE LIMA
 - TRUCHA AHUMADA DEL PIRINEO ARAGONÉS
 - AKAMI SHIO MADURADO 20 DIAS
 - CHUTORO, SOJA ENVEJECIDA, CAFÉ Y CEBOLLETA
 - TORO ABURI CON UMESHU
- SANDO DE COSTILLA IBÉRICA.
- LOMO BAJO DE WAGYU (200GR) CON SUS PIMIENTOS ASADOS.
- MOCHI DEL DÍA.

EXTRAS:

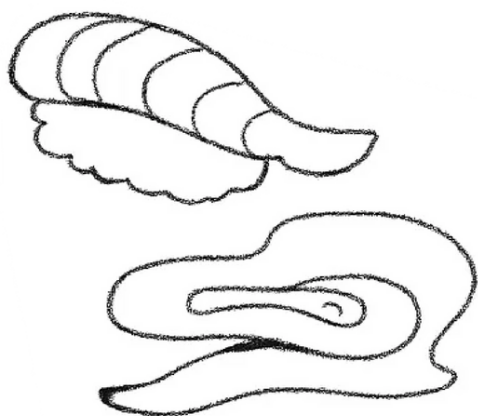
- | | |
|------------------|---|
| • CAVIAR | 5 |
| • WASABI FRESCO | 6 |
| • TSUKEMONO GARI | 6 |





御任せ

MENÚ OMAKASE 135



- EDAMAMES A LA BRASA CON EMULSIÓN DE KIMUCHI.
- OSTRA Nº2 SPECIALE NORMANDIE CON BEURRE BLANC JAPONESA.
- GILDA DE SASHIMI DE ATÚN CON CEBOLLA BRASEADA Y EMULSIÓN DE ANGUILA.
- GYOZA CASERA DE RABO DE TORO, CON YEMA CURADA Y CECINA DE MAGYU.
- SELECCIÓN DE 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 DIAS
 - 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 DE WAGYU (200GR) CON SUS PIMIENTOS ASADOS.
- MOCHI CASERO DEL DÍA.

EXTRAS:

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

