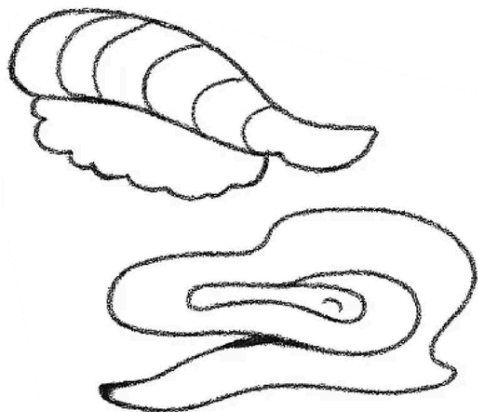


## 御任也

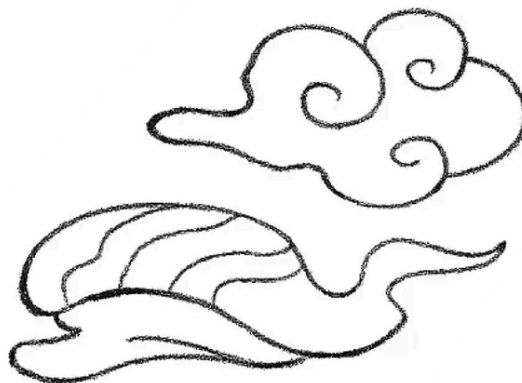
### MENÚ OMAKASE 98

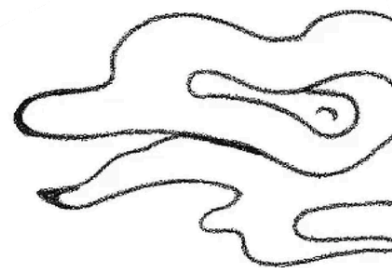


- APERITIVO DE INVIERNO.
- OSTRA Nº2 SPECIALE NORMANDIE CON BEURRE BLANC JAPONESA.
- GILDA DE SASHIMI DE TRUCHA AHUMADA Y EMULSIÓN DE ANGIULA.
- GYOZA CASERA DE COCIDO CON YEMA CURADA.
- SELECCIÓN DE OCHO NIGIRIS DEL ITAMAE.
  - VIEIRA DE HOKKAIDO
  - LANGOSTINO TIGRE DE SANLÚCAR
  - CALAMAR DE ANZUELO 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 6.5
- WASABI FRESCO 6
- TSUKEMONO GARI 6





## 御任せ

MENÚ OMAKASE 145

- 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 WAGYU.
- 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         | 6.5 |
| • WASABI FRESCO  | 6   |
| • TSUKEMONO GARI | 6   |

