



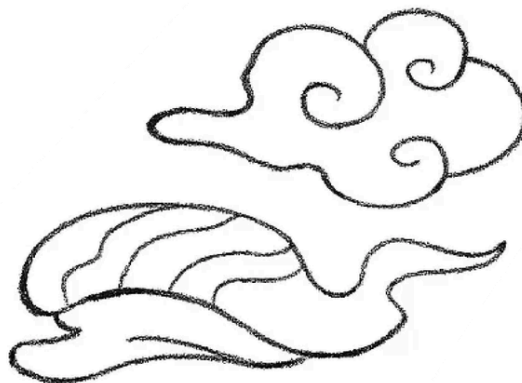
## 御任也

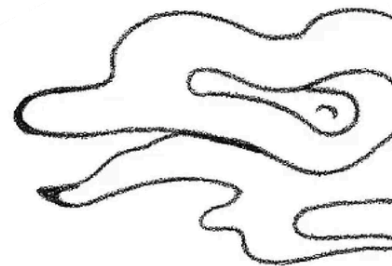
### MENÚ OMAKASE 98

- APERITIVO.
    - EDAMAME A LA BRASA CON EMULSIÓN DE KIMCHI.
    - GAZPACHO KOREANO Y PAN CHINO GADITANO.
  - 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.
- 
- SANDO DE COSTILLA IBÉRICA.
  - SOBRECOSTILLA DE WAGYU PAMPEANA CON SETAS JAPONESAS.
  - POSTRE DE TEMPORADA.

### EXTRAS:

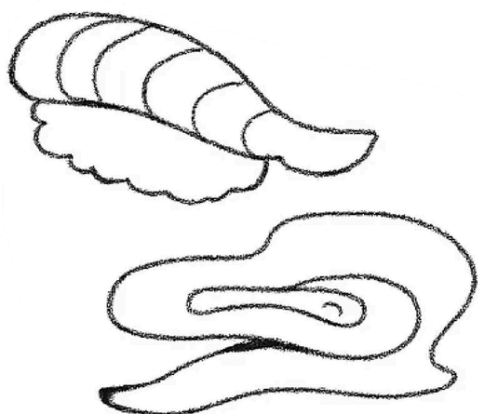
- CAVIAR 6.5
- WASABI FRESCO 6
- TSUKEMONO GARI 6





## 御任せ

### MENÚ OMAKASE 135

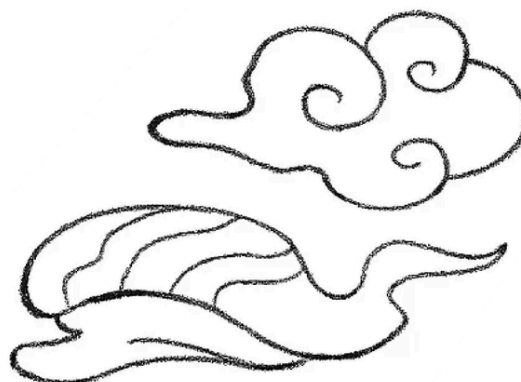


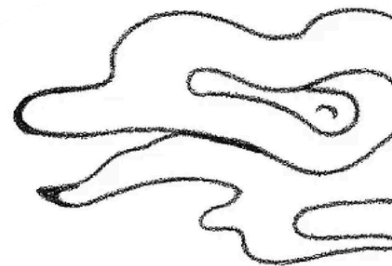
- APERITIVO.
  - EDAMAME A LA BRASA CON EMULSIÓN DE KIMCHI.
  - GAZPACHO KOREANO Y PAN CHINO GADITANO.
- OSTRA Nº2 SPECIALE NORMANDIE CON BEURRE BLANC JAPONESA.
- GILDA DE SASHIMI DE TRUCHA AHUMADA Y EMULSIÓN DE ANGIULA.
- GYOZA CASERA DE RABO DE TORO, CON YEMA CURADA Y CECINA DE WAGYU.
- SELECCIÓN DE NUEVE NIGIRIS DEL ITAMAE.

- SANDO DE COSTILLA IBÉRICA.
- PESCADO DEL DÍA A LA BRASA.
- TATAKI DE WAGYU PAMPEANA CON SETAS JAPONESAS.
- POSTRE DE TEMPORADA.

#### EXTRAS:

- |                  |     |
|------------------|-----|
| • CAVIAR         | 6.5 |
| • WASABI FRESCO  | 6   |
| • TSUKEMONO GARI | 6   |





EXTRA MENÚ OMAKASE

- NIGIRI SANDWICH DE ATÚN (AKAMI Y TORO) 12€
- NIGIRI TORO, TUETANO Y CAVIAR 16€
- NIGIRI HUEVO DE CODORNIZ Y PAPADA IBÉRICA 8€
- VIEIRA DE HOKKAIDO 9€
- LANGOSTINO TIGRE DE SANLÚCAR 9€
- CALAMAR DE ANZUELO CON RALLADURA DE LIMA 8€
- HAMACHI CON RALLADURA DE LIMA 10€
- TRUCHA AHUMADA DEL PIRINEO ARAGONÉS 8€
- AKAMI SHIO MADURADO 20 DÍAS 9€
- NIGIRI DE KATSUO 8€
- CHUTORO, SOJA ENVEJECIDA, CAFÉ Y CEBOLLETA
- TORO ABURI CON UMESHU 12€
- ANGUILA A LA BRASA CON KYURI 12€
- NIGIRI DE VIERA Y TORO 14€
- GYOZA CASERA DE COCIDO CON YEMA CURADA 12€
- GYOZA GYOZA CASERA DE RABO DE TORO, CON YEMA CURADA Y CECINA DE WAGYU 15€
- TEMAKI EN BASE PRODUCTO DE TEMPORADA

