



# MENÚ MEDITERRÁSIAN

## DEGUSTACIÓN

a compartir cada cuatro comensales

- Combinado de uramakis (16 piezas)
- Nigiri de shake (4 unidades)
- Nigiri de tataki de atún con mayonesa japonesa (4 unidades)
- Tartar de salmón con aguacate y arroz frito
- Bao de chipirón con huevo de cordorniz y salsa picante (4 unidades)
- Gyozas de langostinos y verduras (12 unidades)

## PRINCIPALES

un principal a elegir por comensal

- Wok de arroz "Hanoi" con langostinos y calamares
- Curry verde thailandés con verduras de temporada y arroz jazmín
- Salmón teriyaki con ensalada de tomates cherry
- Magret de pato asado con salsa de trufa negra
- Costillas de cerdo caramelizadas con salsa char-siu

## POSTRE

una degustación de postres caseros por comensal

- Brownie oriental con chocolate caliente, tarta de queso con coco y mango y nutela bao con helado de avellanas

**34**  
euros

Por persona. IVA Incluido

Incluye agua, vino crianza (1 botella cada 3)