

## **Menú 65**

### **Aperitivo**

Ostras al ponzu casero  
Wanton de wagyu crujiente, salsa demi glas y setas shitake  
Surtido dim sums  
Gyozas al estilo “bourguignon” y reducción de salsa de vino tinto

### **Entradas** (a elegir)

Ensalada asiática de calamar y wakame  
Berenjenas al Jospir con salsa de ciruela japonesa umeboshi

### **Principales** a elegir)

Solomillo de buey marine façon tigre qui pleure  
- Millefeuille presse de pomme de terre  
Pescado de temporada al beurre noire a l’ail fumé et encre de seiche emulsion de champagne yuzu  
- Carotte multicolore glacée à la mandarine , feuille de kefir et fumée au romarin

### **Opcion veggi**

Crema de calabaza, hojas de mostaza morada, setas de temporada, crema batida de queso de cabra y espuma de castañas

### **Postres** (a elegir)

Fondant au chocolat  
Tarta taten