

Menú 50

Aperitivo

Ostra al ponzu casero

Surtido dim sums

Nem de butifarra negra con pera y mermelada de cebolla roja

Entrada (a elegir)

Tataki de Atun salvaje con Wasabi fresco

Tempura de boquerones con semillas de amapola y ralladura de lima

Principal (a elegir)

suprema pollo coral en panko frito y mayonesa de yuzu

Guarnición: pure de boniato trufado

Bacalao confitado en caldo Dashi y jamón ibérico, con pack Choy glaseado con soja y jengibre.

Opcion vegana a elegir

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

Wanton de verduras de temporada y salsa de jalapeño asado al Jospier con cilantro y lima

Postres

Foundant au chocolat