

# MENÚ IKIGAI

---

## Gyoza

*de gamba blanca y papada con emulsión de sus propias cabezas*

## Korokke

*croqueta japonesa de puré Robouchon y cecina de Wagyu*

## Nem como un canelón

*de carrilleras de ternera, escabeche de zanahorias, cítrico japonés y crujiente de tempura*

## Nigiris y Gunkans

*Lubina, beurre blanc y polvo de cecina de Wagyu*

*Gunkan de té verde, whisky japonés, ikura y yema de codorniz*

*Salmón flambeado con mostaza de savora y ají amarillo*

*Nigiri de atún akami versión gilda*

*Tataki de toro ahumado con crema de aguacate y jalapeño encurtido*

*Tartar de atún con flan de tuétano*

*Hamachi con sobrasada de bellota y tatín de manzana*

*Pez mantequilla con miso dulce flambeado*

*Vieira con foie, salsa de anguilas, sal maldon y huevo hilado*

## Temaki del día

## Postre

*Bizcocho de almendra empapado en whisky y café, quenelle de chocolate ahumado y crujiente de merengue de naranja*

**90€/por persona**

*\*El menú degustación se debe pedir a mesa completa*