

Menú de cap d'any

Variat d'entrants:

- * 2 Gyozas.
- * 1 Enfilall vieira.
- * Cullera tartar mixte.
- * 1 Enfilall pollastre.

Primers a triar:

- * Yakisoba trufada.
- * Tataki mixte amb verdures al wok.

Segons a triar:

- * Filet de vedella amb salsa de bolets.

* Variat de sushi:

Nigiris:

- 1 Nigiri gamba vermella dolça amb el seu cap.
- 1 Nigiri magret d'anec amb la seva reducció.
- 1 Nigiri peix mantega amb ou de guaflla i trufa.
- 1 Nigiri tonyina bluefinn amb foie caramel·litzat.

Rolls:

- 1 Uramaki de llagostí, al vocat i anguila marinada.
- 1 Uramaki de tonyina, formatge crema i maduixa, tot caramelitzat.
- 1 Maki tempuritzat de salmó macerat i ceba confitada.
- 1 Futomaki de ventresca de tonyina, alga al sésam, fruits secs i reducció de soja dolça.

Postres:

- * Pastís fondant de xocolata i pastís sablé de fruits vermells.
- * Raïm de la sort.

Bodega:

- * Ramón Bilbao edició limitada
- * Lolo Albariño
- * Champagne Gh.Mumm
- * Combinat