

MENÚ DEGUSTACIÓN

SEPTIEMBRE JP+CS

APERITIVO

Capellán a la llama, berenjena, miso y mayonesa de kimchi con pimentón

EL MENÚ

Coca d,oli, bonito y enoki

Sashimis de boquerón, caballa y jurel con aderezo de aquí y de allí

Pulpo de roca karaage, all i oli con jengibre y lima

Salmonete a la brasa, dashi de las espinas y gyoza de alcachofa

Bao de secreto ibérico, ensaladilla de pepino, sisho y caviar de wasabi

Dorayaki de figues

El corajillo albinegro de Javier

35€ IVA INCLUIDO

50€ MARIDADO

¡ATAULA!

GASTROBAR