

Pain de sarrasin, sans gluten

2.00 €

Pain indien croustillant, barbecue, bacon, anguille et flocons de katsuobushi

4.50 €

Brioche d'agneau laqué, cornichon de concombre, oignon et mayonnaise japonaise

4.50 €

Rouleau croustillant aux crevettes, crevettes, gulas, pousses de sésame et mayonnaise au piment doux

4.20 €

Cabillaud enrobé de pâte à frire, poivrons crémeux, noix de coco et aioli au citron vert

9.50 €

Croquetón de caldero 2 pièces

4.50 €

Bravas aux piments, piment et aioli

7.50 €

*Salade de saumon cuit au saké, mayonnaise kimchee et œufs de saumon
et œufs de saumon*

8.00 €

*Gyozas de crevettes frits avec suquet thaï de crevettes, noix de coco et crème aigre au mascarpone
et crème aigre au mascarpone*

10.00 € (6 pièces)

*Rubans de courgette et de concombre, fromage parmesan, graines de tournesol, sautés avec une sauce au
sésame*

12.00 €

Tomate et poisson de saison en sauce orange et stracciatella de feta

12.00 €

Légumes de saison en tempura avec sauce au miel

12.00 €

*Burger de bœuf grillé 200gr, sauce burger,
fromage truffé, bacon, légumes et frites*

12.50 €

*Seiche domestique sautée avec sataynam crémeux aux cacahuètes, oignon frit et croustillant de varech
et croustillant de varech*

14.50 €

Thon sur riz basmati, curry doux de noix de coco, citron vert kaffir, croustillant aux amandes

16.00 €

200gr de filet de poisson de saison, sanfaina de légumes, sauce aux huîtres et au gingembre

16.00 €

Côtes de thon, noix de coco, tamarin et ratatouille de légumes

16.00 €

Côtes de porc fumé à la sauce aigre-douce accompagnées de pommes de terre

16.00 €

Epaulé de porc marinée à basse température, sauce kimuchi, poivrons grillés,
accompagnée de frites

17.00€

Tartare de ventre de thon rouge sur papier de verre, vinaigrette de soja, EVOO,
algues wakame, sésame, gingembre et épices japonaises

18.00€

500gr de bœuf txuleta désossé, affiné pendant 40 jours, grillé sur le grill

Poivrons grillés, servis avec des frites

28.00€

T-bone steak, T bone, Tomahawk, simental o rubia, à partir de viande de bœuf galicienne
séché pendant +45 jours, accompagné de pommes de terre.

Selon le poids et le type de découpe, nous consulter

Plateau de fromages nationaux et internationaux

5 € par personne

SUCRÉ

Fromage frais Cardenal Mendoza Angelus avec confiture de fruits rouges, flocons de sésame et croustillant
confiture de fruits rouges, flocons de sésame et croustillant de biscuit grillé

6.50 €

Gâteau au chocolat semi-liquide avec terre de caroube

6.00 €

Torrija au dulce de leche péruvien et glace au nougat

6.50 €

ÉTABLISSEMENT DISPOSANT D'INFORMATIONS SUR LES ALLERGIES ET LES
INTOLÉRANCES.