



PAN NUESTRO

Pan de sarraceno (alforfón)

2,50 €

CROQUETÓN

Croquetón de caldero

2,50 €

ROLLITO BALINÉS

Rollito balinés, de pollo y chili dulce

4,20 €

CRUJIENTE DE PAN INDIO

Pan indio, barbacoa, panceta, anguila y lascas de katsuobushi

4,50 €

TABLA DE QUESOS POR PERSONA

Tabla de quesos do. nacionales e internacionales

5 €

TOSTA ATÚN

Tosta de atún rojo marinado con soja y huevas de salmón

6 €

BRAVAS

Bravas con chiles, ajíes y alioli

7,50 €

ENSALADILLA DE SALMÓN

Ensaladilla salmón cocinado con sake y marinado con salsa dragón

8 €

GYOZAS DE GAMBA

Gyozas de gamba con suquet thai de carabinero, coco y crema agria de mascarpone

12 €

ENSALADA

Lechuga mezclúm, tomate, bonito y atún

12 €

SEPIA AL WOK

Sepia nacional salteada con cremoso de sataynam de cacahuete y cebolla frita

12 €

CINTAS DE CALABACÍN

Cintas de calabacín y pepino, queso parmesano, pipas, rehogado con salsa de sésamo

14 €

TEMPURA

Verduras de temporada en tempura con salsa melosa

14 €

HAMBURGUESA

Hamburguesa 200gr de carne de vaca a la parrilla, salsa burger, queso, bacon, verduras y patatas fritas

14 €

UDON

Udon salteados con ventresca de atún, seta shiitake, anacardos y salsa yakinuki

15 €

ALCACHOFA

Alcachofa a la parrilla, panceta y jamón tostado con emulsión de coco

15 €



SASHIMI

18 €

Sashimi de pez limón, aliño de mango agripicante y emulsión de cilantro

CANELÓN XL

18 €

Canelón XL de gamba y bechamel de carabinero y yuzu

LOMO DE RODABALLO

19 €

Lomo de rodaballo a la plancha con vinagreta de perejil y albahaca, acompañado de patatas

TARTAR DE VENTRESCA

19 €

Tartar de ventresca de atún rojo sobre papel de cristal, aliño de soja, AOVE, alga wakame, sésamo, jengibre y especias japonesas

COSTILLAR DE CERDO

19 €

Costillar de cerdo ahumado con barbacoa japonesa acompañada de patatas

PLUMA IBERICA

20 €

Pluma a la parrilla, pimientos asados y patatas

TXULETA DE VACA DE 500GR

28 €

Txuleta de vaca de 500gr sin hueso con maduración de 40 días a la parrilla, pimientos asados, acompañada con patatas

ALGO DULCE

CREMOSO DE QUESO

6,50 €

Cremoso de queso manchego y mermelada de frutos rojos bañado con Cardenal Mendoza Angelus

TARTA CHOCOLATE

6,50 €

Tarta de chocolate semilíquida y helado de vainilla

TORRIJA

6,50 €

Torrija con dulce de leche peruano y helado de turrón

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tres Entrantes

Un Principal

Un Segundo

Un Postre

Menú Degustación sin bebida **40 €**

Menú Degustación maridaje vinos **60 €**

Menú Degustación a mesa completa

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA
DE ALÉRGICAS E INTOLERANCIAS



OUR BREAD

Buckwheat bread

2,50 €

CROQUETTES

Croquette of cauldron

2,50 €

BALINESE ROLL

Balinese chicken and sweet chili roll

4,20 €

CRISPY INDIAN BREAD

Indian bread, barbecue, pancetta, eel and katsuobushi shells

4,50 €

CHEESE BOARD PER PERSON

Cheese board with national and international products

5 €

TUNA TOAST

Toast with red tuna marinated with soy and salmon roe

6 €

BRAVAS

Bravas with chili peppers, ajies and aioli

7,50 €

SALMON SALAD

Salmon salad cooked with sake and marinated with dragon sauce

8 €

GYOZA OF GAMBA

Shrimp gyozas with Thai shrimp suquet, coconut and mascarpone sour cream

12 €

SALAD

Mixed lettuce, tomato, bonito and tuna

12 €

CUTTLEFISH AL WOK

Stir-fried national cuttlefish with creamy peanut sataynam and fried onion

12 €

ZUCCHINI RIBBONS

Zucchini and cucumber ribbons, parmesan cheese, sunflower seeds, sautéed with sesame sauce

14 €

TEMPURA

Seasonal vegetables in tempura with creamy sauce

14 €

HAMBURGER

200gr grilled beef burger, burger sauce, cheese, bacon, vegetables and chips

14 €

UDON

Stir-fried udon with tuna belly, shitake mushroom, cashews and yakinuki sauce

15 €

ARTICHOKE

Grilled artichoke, bacon and toasted ham with coconut emulsion

15 €



SASHIMI

18 €

Lemonfish shasimi, spicy mango dressing and coriander emulsion

XL CANNELLONI

18 €

XL prawn cannelloni with carabinero and yuzu bechamel

TURBOT LOIN

19 €

Grilled turbot loin with parsley and basil vinaigrette, accompanied by potatoes

TUNA BELLY TARTARE

19 €

Red tuna belly tartar on glassine paper, soy dressing, EVOO, wakame seaweed, sesame, ginger and Japanese spices

PORK RIBS

19 €

Smoked pork ribs with Japanese barbecue accompanied by potatoes

IBERIAN FEATHER

20 €

Grilled pork, roasted peppers and potatoes

500GR BEEF STEAK

28 €

500g boneless beef steak aged for 40 days on the grill, roasted peppers, accompanied with potatoes

SOMETHING SWEET

CREAMY CHEESE

6,50 €

Creamy Manchego cheese and red fruit jam topped with Cardenal Mendoza Angelus

CHOCOLATE CAKE

6,50 €

Semi-liquid chocolate cake and vanilla ice cream

TORRIJA

6,50 €

Torrija with Peruvian dulce de leche and nougat ice cream

TASTING MENU

Three Starters

One Main Course

One Second Course

One Dessert

Tasting menu without drinks 40 €

Wine pairing tasting menu 60 €

Full table tasting menu

ESTABLISHMENT WITH AVAILABLE INFORMATION ON ALLERGIES
AND INTOLERANCES

ENGLISH



NOTRE PAIN

Pain de sarrasin

2,50 €

CROQUETTES

Croquette de chaudron

2,50 €

ROULEAU BALINAIS

Rouleau balinais de poulet et piment doux

4,20 €

PAIN INDIEN CROUSTILLANT

Pain indien, barbecue, pancetta, anguille et coquillages katsuobushi

4,50 €

PLATEAU DE FROMAGES PAR PERSONNE

Plateau de fromages à faire. national et international

5 €

TOAST AU THON

Toast au thon rouge mariné au soja et aux œufs de saumon

6 €

BRAVA

Bravas aux piments, ajies et aioli

7,50 €

SALADE DE SAUMON

Salade de saumon cuit au saké et mariné à la sauce dragon

8 €

GYOZA DE GAMBAS

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

12 €

SALADE

Mélange de laitues, tomates, bonite et thon

12 €

SEICHE AU WOK

Seiche nationale sautée avec sataynam crémeux aux cacahuètes et oignons frits

12 €

RUBANS DE COURGETTES

Rubans de courgettes et concombres, parmesan, graines de tournesol, sautés avec sauce au sésame

14 €

TEMPURA

Légumes de saison en tempura avec sauce crémeuse

14 €

HAMBURGER

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

14 €

UDON

Udon sauté avec ventre de thon, champignons shiitake, noix de cajou et sauce yakinuki

15 €

ARTICHAUT

Artichaut grillé, bacon et jambon grillé avec émulsion de noix de coco

15 €

FRENCH



SASHIMI

18 €

Shasimi de poisson au citron, vinaigrette épicée à la mangue et émulsion de coriandre

CANNELLONIS XL

18 €

Cannelloni de crevettes XL avec béchamel au carabinero et yuzu

FILET DE TURBOT

19 €

Filet de turbot grillé avec vinaigrette au persil et basilic, accompagné de pommes de terre

TARTARE DE POITRINE DE THON

19 €

Tartare de ventre de thon rouge sur papier cristal, vinaigrette soja, huile d'olive extra vierge, algue wakame, sésame, gingembre et épices japonaises

CÔTES DE PORC

19 €

Côtes de porc fumées au barbecue japonais accompagnées de pommes de terre

PLUME IBÉRIQUE

20 €

Epaule de porc grillée, poivrons rôtis et pommes de terre

500 G DE STEAK DE BŒUF

28 €

500g de steak de bœuf désossé affiné 40 jours sur le gril, poivrons rôtis, accompagné de pommes de terre

QUELQUE CHOSE DE DOUX

FROMAGE CRÉMEUX

6,50 €

Fromage Manchego crémeux et confiture de fruits rouges garnis d'Angelus Cardenal Mendoza

GÂTEAU AU CHOCOLAT

6,50 €

Gâteau au chocolat semi-liquide et glace à la vanille

TORRIJA

6,50 €

Torrija au dulce de leche péruvien et glace au nougat

MENU DEGUSTATION

Trois entrées,
un plat principal,
un plat principal,
un dessert

Menu dégustation sans boissons **40 €**

Menu dégustation accord mets et vins **60 €**

Menu dégustation à table complet

ÉTABLISSEMENT AVEC INFORMATIONS DISPONIBLES SUR LES
ALLERGIES ET LES INTOLÉRANCES

FRENCH



UNSER BROT

Buchweizenbrot

2,50 €

KROKETTEN

Kesselkrokette

2,50 €

BALINESISCHE ROLLE

Balinesische Hähnchen- und süße Chilirolle

4,20 €

KNUSPRIGES INDISCHES BROT

Indisches Brot, Barbecue, Pancetta, Aal und Katsuo-bushi-Muscheln

4,50 €

KÄSEPLATTE PRO PERSON

Käseplatte mit nationalen und internationalen Produkten

5 €

THUNFISCH-TOASTER

Toast mit rotem Thunfisch mariniert mit Soja und Lachsrogen

6 €

BRAVAS

Bravas mit Chilischoten, Ajies und Aioli

7,50 €

LACHSSALAT

Lachssalat mit Sake gekocht und mit Drachensauce mariniert

8 €

GYOZA AUS GAMBA

Garnelen-Gyozas mit Thai-Garnelen-Suquet, Kokosnuss und Mascarpone-Sauerrahm

12 €

SALAT

Gemischter Salat, Tomaten, Bonito und Thunfisch

12 €

NATIONALER TINTENFISCH IM WOK 12 €

Nationaler Tintenfisch im Wok mit cremigem Erdnuss-Sataynam und Röstzwiebeln

ZUCCHINI-STREIFEN

Zucchini-Gurken-Streifen, Parmesankäse, Sonnenblumenkerne, sautiert mit Sesamsauce

14 €

TEMPURA

Saisonales Gemüse in Tempura mit Sahnesauce

14 €

HAMBURGER

200 g gegrillter Rindfleischburger, Burgersauce, Speck, Gemüse und Pommes

14 €

UDON

Gebatene Udon mit Thunfischbauch, Sitake-Pilzen, Cashews und Yakinuki-Sauce

15 €

ARTISCHOCKE

Gegrillte Artischocke, Speck und gerösteter Schinken mit Kokosemulsion

15 €



SASHIMI

18 €

Zitronenfisch-Shasimi, würziges Mango-Dressing und Korianderemulsion

XL-CANNELLONI

18 €

XL-Garnelen-Cannelloni mit Carabinero und Yuzu-Bechamel

ICH HABE TURBOS ERSTELLT

19 €

Gegrilltes Steinbuttfilet mit Petersilien-Basilikum-Vinaigrette, dazu Kartoffeln

THUNFISCH BAUCH TARTAR

19 €

Tatar aus dem Bauch des roten Thunfischs auf Pergaminpapier, Sojadressing, EVOO, Wakame-Algen, Sesam, Ingwer und japanischen Gewürzen

SCHWEINERIPPCHEN

19 €

Geräucherte Schweinerippchen mit japanischem Barbecue und Kartoffeln

IBERISCHE FEDER

20 €

Gegrillte Park, geröstete Paprika und Kartoffeln

500 G RINDERSTEAK

28 €

500g knochenloses Rindersteak, 40 Tage auf dem Grill gereift, geröstete Paprika, dazu Kartoffeln

ETWAS SÜSSES

CREMIGER KÄSE

6,50 €

Cremiger Manchego-Käse und rote Fruchtmarmelade, garniert mit Cardenal Mendoza Angelus

SCHOKOLADENKUCHEN

6,50 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen und Vanilleeis

TORRIJA

6,50 €

Torrija mit peruanischer Dulce de Leche und Nougat-Eis

DEGUSTATIONSMENÜ

Drei Vorspeisen

Ein Hauptgericht

Ein zweiter Gang

Ein Dessert

Degustationsmenü ohne Getränke **40 €**

Weinbegleitung Degustationsmenü **60 €**

Vollständiges Degustationsmenü

Einrichtung mit verfügbaren Informationen zu Allergien und Unverträglichkeiten