

PAN NUESTRO

Pan de sarraceno (alforfón)

2,80 €

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 D.O. 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

14 €

SEPIA AL WOK

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

16 €

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 200 gr 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 yakniku

15 €

ALCACHOFAS

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

15 €

SASHIMI

Shasimi de pez limón, aliño de mango agriicante y emulsión de cilantro

18 €

CANELÓN XL

Canelón XL de gamba, bechamel de carabinero y yuzu

18 €

TARTAR DE VENTRESCA

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

19 €

COSTILLAR DE CERDO

Costillar de cerdo ahumado con barbacoa japonesa acompañada de patatas

19 €

LOMO DE RODABALLO

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

20 €

LOMO DE VENTRESCA

Lomo ventresca Bluefin a la plancha, salsa de dátil y patatas

20 €

PLUMA IBÉRICA

Pluma a la parrilla, pimientos asados y patatas

20 €

TXULETA DE VACA DE 500GR

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

28 €

ALGO DULCE

CREMOSO DE QUESO

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

6,50 €

TARTA CHOCOLATE

Tarta de chocolate semilíquida y helado de vainilla

6,50 €

TORRIJA

Torrija con dulce de leche peruano y helado de turrón

6,50 €

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tres Entrantes

Un Principal

Un Segundo

Un Postre

Menú Degustación sin bebida

45 €

Menú Degustación maridaje vinos

65 €

(Menú Degustación a mesa completa)

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA
DE ALÉRGICAS E INTOLERANCIAS

Si lo desea, disponemos de envases para que pueda llevarse la comida que le haya sobrado.
Es obligatorio el cobro de los envases de plástico de un sólo uso, según el artículo 55 de la Ley 7/2022 de 8 de abril, su precio estará reflejado en el ticket de venta de manera separada.



OUR BREAD

Buckwheat bread

2,80 €

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

14 €

CUTTLEFISH AL WOK

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

16 €

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

Lemonfish shasimi, spicy mango dressing and coriander emulsion

18 €

XL CANNELLONI

XL prawn cannelloni with carabinero and yuzu bechamel

18 €

TUNA BELLY TARTARE

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

19 €

PORK RIBS

Smoked pork ribs with Japanese barbecue accompanied by potatoes

19 €

TURBOT LOIN

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

20 €

TUNA BELLY LOIN

Grilled Bluefin tuna belly loin, date sauce and potatoes

20 €

IBERIAN FEATHER

Grilled pork, roasted peppers and potatoes

20 €

500GR BEEF STEAK

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

28 €

SOMETHING SWEET

CREAMY CHEESE

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

6,50 €

CHOCOLATE CAKE

Semi-liquid chocolate cake and vanilla ice cream

6,50 €

TORRIJA

Torrija with Peruvian dulce de leche and nougat ice cream

6,50 €

TASTING MENU

Three Starters

One Main Course

One Second Course

One Dessert

Tasting menu without drinks **45 €**

Wine pairing tasting menu **65 €**

(Full table tasting menu)

ESTABLISHMENT WITH INFORMATION AVAILABLE ON ALLERGIES AND INTOLERANCES

If you wish, we have containers available so you can take home any leftover food.

Single-use plastic containers are required to be charged, according to Article 55 of Law 7/2022 of April 8.

Their price will be reflected separately on the sales receipt.

ENGLISH



NOTRE PAIN

Pain de sarrasin

2,80 €

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

14 €

SEICHE AU WOK

Seiche nationale sautée avec sataynam crémeux aux cacahuètes et oignons frits

16 €

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

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

FILET DE TURBOT

20 €

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

LONGE DE VENTRÈCHE DE THON

20 €

Longe de ventrèche de thon rouge grillée, sauce aux dattes et 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 **45 €**

Menu dégustation accord mets et vins **65 €**

(Menu dégustation à table complet)

ÉTABLISSEMENT AVEC INFORMATIONS SUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES

Si vous le souhaitez, nous mettons à votre disposition des contenants pour emporter vos restes.

Les contenants en plastique à usage unique sont payants, conformément à l'article 55 de la loi 7/2022 du 8 avril. Leur prix sera indiqué séparément sur le ticket de caisse.

FRENCH



UNSER BROT

Buchweizenbrot

KROKETTEN

Kesselkrokette

BALINESISCHE ROLLE

Balinesische Hähnchen- und süße Chilirolle

KNUSPRIGES INDISCHES BROT

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

KÄSEPLATTE PRO PERSON

Käseplatte mit nationalen und internationalen Produkten

THUNFISCH-TOASTER

Toast mit rotem Thunfisch mariniert mit Soja und Lachsrogen

BRAVAS

Bravas mit Chilischoten, Ajies und Aioli

LACHSSALAT

Lachssalat mit Sake gekocht und mit Drachensauce mariniert

GYOZA AUS GAMBA

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

SALAT

Gemischter Salat, Tomaten, Bonito und Thunfisch

NATIONALER TINTENFISCH IM WOK

Nationaler Tintenfisch im Wok mit cremigem Erdnuss-Sataynam und Röstzwiebeln

ZUCCHINI-STREIFEN

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

TEMPURA

Saisonales Gemüse in Tempura mit Sahnesauce

HAMBURGER

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

UDON

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

ARTISCHOCKE

Gegrillte Artischocke, Speck und gerösteter Schinken mit Kokosemulsion

2,80 €

2,50 €

4,20 €

4,50 €

5 €

6 €

7,50 €

8 €

12 €

14 €

16 €

14 €

14 €

14 €

15 €

15 €

GERMANY

SASHIMI

Zitronenfisch-Shasimi, würziges Mango-Dressing und Korianderemulsion

18 €

XL-CANNELLONI

XL-Garnelen-Cannelloni mit Carabinero und Yuzu-Bechamel

18 €

THUNFISCH BAUCH TARTAR

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

19 €

SCHWEINERIPPCHEN

Geräucherte Schweinerippchen mit japanischem Barbecue und Kartoffeln

19 €

ICH HABE TURBOS ERSTELLT

Gegrilltes Steinbuttfilet mit Petersilien-Basilikum-Vinaigrette, dazu Kartoffeln

20 €

THUNFISCH-BAUCHLENDE

Gegrillter Roter Thunfisch, Bauchlende, Dattelsauce und Kartoffeln

20 €

IBERISCHE FEDER

Gegrillte Park, geröstete Paprika und Kartoffeln

20 €

500 G RINDERSTEAK

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

28 €

ETWAS SÜSSES

CREMIGER KÄSE

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

6,50 €

SCHOKOLADENKUCHEN

Halbflüssiger Schokoladenkuchen und Vanilleeis

6,50 €

TORRIJA

Torrija mit peruanischer Dulce de Leche und Nougat-Eis

6,50 €

DEGUSTATIONSMENÜ

Drei Vorspeisen

Ein Hauptgericht

Ein zweiter Gang

Ein Dessert

Degustationsmenü ohne Getränke **45 €**

Weinbegleitung Degustationsmenü **65 €**

Vollständiges Degustationsmenü

BETRIEBSUNTERKUNFT MIT INFORMATIONEN ZU ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Behälter zur Verfügung, damit Sie Essensreste mit nach Hause nehmen können.

Für Einweg-Plastikbehälter wird gemäß Artikel 55 des Gesetzes 7/2022 vom 8. April eine Gebühr erhoben.

Der Preis wird separat auf dem Kassenbon ausgewiesen.

GERMANY