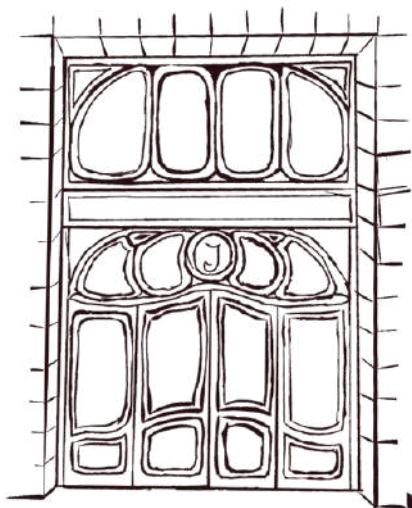


OMAKASE BAR



MENÚ DEGUSTACIÓN
TASTING MENU

T S U N O M O N O

Selección de verduras encurtidas

Pickled vegetables selection

J A C Q U E L I N E ' S O Y S T E R

Ostra al estilo del Chef

Chef-style Oyster

C H E F ' S D A S H I

Caldo de pescado con verduras de temporada y Edamame

Fish broth with seasonal vegetables and Edamame

A K A M I T A R T A R

Tartar de ventresca de atún sobre crujiente de arroz

Tuna belly tartar on crispy rice cracker

U S U Z U K U R I D E H A M A C H I

Corte fino de "Pez de cola amarilla"

Thinly sliced "Yellowtail"

NIGIRIS & GUNKAN

Selección de Nigiris y Gunkans del Chef (6 piezas)

Chef's Nigiris & Gunkan selection (6 pieces)

SMOKED UNAGI KABAYAKI

Anguila en su propia salsa servida sobre arroz

Eel in its own sauce served on rice

TUNA TEMAKI

Temaki de espina de atún

Tuna spine temaki

SWEET ORIENTAL ENDING

Trufa de Yuzu

Yuzu truffle

95€ (IVA incluido / VAT included)

PLATOS ADICIONALES
ADDITIONAL DISHES

Tartar de Akami / Akami Tartar

14

Hamachi Usuzukuri / Usuzukuri de Hamachi

16

Akami & Foie gras Nigiri

8

Otoro & Beluga Caviar Nigiri

12

Variado de Sashimi (9 piezas) / Mixed Sashimi-cuts (9 pieces)

29

Roll del Chef (8 piezas) / Chef's Roll (8 pieces)

25

Sashimi de Otoro con Caviar Beluga / Otoro Sashimi with Beluga Caviar

110

S A K E S

H O N J O Z O

Akagi-San Karakuchi (720 ml)

Sabroso y seco

Tasty and dry

42

J U M A I D A I G I N J O

Misaki (720 ml)

Aromático y suave

Aromatic and smooth

108

Shichiken Kinu no aji (720 ml)

Aromático y suave

Aromatic and smooth

68

Shichiken Kinu no aji (720 ml)

Aromático y suave

Aromatic and smooth

68

NIGORI

Gozenshu (720 ml)

Cremoso y medianamente aromático

Creamy and moderately aromatic

76

SPARKLING

Kaigetsu “John” (720 ml)

Suave y seco

Smooth and dry

118