

MENÚ

PARA COMPARTIR

Taco japo mejicano de tartar de atún rojo con Mahonesa de ajo negro y caviar de pez 10,50€

Stracciatella de burrata con anchoas de santoña y láminas de almendra 12,50€

Burrata con tomate y pesto rojo 12,50€

Ensalada de codorniz con granada y espuma de su escabeche 11,50€

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tumaca 25,50€

Carpaccio de solomillo y parmesano con ralladura de lima y trufa 15€

Calabaza asada con burrata y semillas de mostaza 13,50€

Foie micuit con tostas de brioche y mermelada de higos 16,50€

Tomate rosado relleno de crema de albahaca 13,50€

SEGUNDOS

Risotto de rabo toro con nube parmesano 14€

Confit de pato con frutos rojos y parmentier de patata 18€

Bacalao con escalibada y romescu 16,50€

Tajine de pollo con cous cous estilo marroquí 15€

Carrilleras de cerdo ibérico guisadas al curry rojo, hierbas frescas y parmentier de patata 19,50€

Risotto de puntalets con buletus y trufa 14€

Ravioli de rabo de toro con chop suey de setas y oloroso 14€

Centro de costilla asada, su jugo de asado y espárragos silvestres 18,50€

Burguer bull 16€

TARTARES Y SASHIMIS.

• Algas wakame. 7,50€
Aderezadas con furikake y caviar ikura.

• Tartar de salmón (110 grs). 16€
Salmón aderezado con salsa sweet/spicy, y aguacate.

• Tartar Spicy Tuna (110 grs). 18,50€
Atún rojo marinado en aceite de sésamo y Togarashi acompañado de ensalada wakame.

• Sashimi surtido (12 piezas) 24€

• Poke 12€
Aguacate, algas wakame, salmón marinado y copos de nori.

• Cebiche Nikkei 15€
Pulpo y dorada.

MAKIS Y URAMAKIS. (8 PIEZAS)

• Tuna semi picante 15€
Uramaki de langostinos eby sushi, pepino, cubierto de atún picante.

• Kioto crab roll 14€
Uramaki de salmón y aguacate cubierto de kanikama, tobiko con salsa de anguila.

• Summer 15€
Uramaki de pez mantequilla y aguacate, cubierto de salmón flambeado y un toque de salsa tiger.

• Sake crunch 12€
Maki de salmón, aguacate, kimuchi y un toque crujiente de tanuki.

• Eby Green 16€
Uramaki relleno de langostino eby sushi y salmón cubierto de aguacate y mayonesa de trufa.

• Alaska Especial. 15€
Uramaki relleno de salmón, queso crema y aguacate cubierto de salmón, wakame y caviar tobiko.

• Rainbow 15€
Uramaki de atún y jengibre cubierto de salmón, atún y pez mantequilla.

NIGIRIS(2 PIEZAS)

TRADICIONAL

Salmón 6€

Pez mantequilla 6€

Atún 7€

Foie 8€

Nigiri surtido 19,50€

ESPECIAL

Flambeado 7€

Trufa 7€

Chu toro 8€

TEMAKIS (1 PIEZA)

Salmón 6€

Salmón Spicy 7€

Spicy tuna 8€

Pez mantequilla y trufa 7,50€

COMBINADOS DE 14 PIEZAS

Salmón y Pez mantequilla 22€

Atún y Pez mantequilla 26,50€

Atún y salmón 24,50€

Salmón 21€

POSTRES

Tiramisú. 7€

Financier. 7€

Brownie casero con helado de vainilla 7€

Tarta de queso 7€

Cremoso de chocolate. 6€

Adán y Eva. 7€

Midnight Cheesecake. 8€

Leche con Galletas. 8€

Manchamostacho. 8€



CAVA

Torelló Especial Madrid Brut. **25€ X 8 €**

Anna Dulce Chardonnay **20€**

CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut. **80€**

Möet&Chandon Brut **80€ X12€**

Veuve Cliquot Brut. **80€**

Don Perignon (2003). **190€**

Krug Grand Cuvee **220€**

Louis Roederer Ch. Cristal 2009. **380€**

Armand De Brignac (BDB). **850€**

Moët Chandon Rose **120€ X15 €**

Veuve Clipcout. Rose **120€**

Laurent Perrier Rose. **120€**

Don Perignon Rose 2005. **450€**

Armand de Brignac Pink. Edition **600€**

CHAMPAGNE DULCE

Veuve Cliquot Ritch **90€**

VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

El Perro Verde (Verdejo) 2017 **20€. X4€**

Fenomenal (Sauvignon Blanc) 2017 **20€.**

Quinta Apolonia (Verdejo 2017). **25€**

D.O. RÍAS BAIXAS

Zárate (Albariño) 2017. **24€. X5€**

D.O. VALDEORRAS

O Ular do Sil. (Godello) **20€ X4€**

VINOS ROSADOS

D.O. NAVARRA

Chivite Las Fincas **20€ X 4€**

A.O.C CÔTES DE PROVENCE FRANCIA

Miraval. **30€**

VINOS TINTOS

D.O. VINOS DE MADRID

El Regajal Selección Especial. **30€**

D.O. NAVARRA

Chivite 125 Selección especial. Rva. **30€**

D.O. Ca LA RIOJA

La cueva del Contador 2014. **85€**

La Locomotora. **20€. X4€**

Viña Pomal 500 2014. **25€**

D.O. RIBERA DEL DUERO

Pago de los capellanes Rva. **45€**

Pingus 2013. **1500€**

PSI peter Sisseck 2016. **40€**

Vega Sicilia Valbuena 5. '99. **250€**

Vizcarra 15 meses 2015. **22€. X5€**

V.T. CASTILLA Y LEON

Abadía R. pago la Garduña. **100€**

A.O.C COTE DE BEAUNE VILLAGES FRANCIA

Joseph Drouhin 2015. **30€**

VINOS DULCES

Listau San Emilio (PX). **30€**