

TEPPANYAKI

MENÚ 1

Para empezar...

Aperitivo del chef



Entrantes

Sopa miso (con leche de coco, tofu fresco, seta shitake y algas)



Segundo Entrante

Volandeiras sobre ensalada wakame, con mojo asiático



Principal

**Salmón teriyaki, con vegetales teppan o
Lomo de corvina con emulsión de pescado y vegetales teppan**



Segundo

Picaña de black angus, con arroz frito



Postre

**Panna cotta de mango
con gel de fruta de la pasión y helado de yogurt**



65 €

MENÚ 2

Para empezar...

Aperitivo del chef



Entrante

Sopa miso (con leche de coco, tofu fresco, seta shitake y algas)



Segundo Entrante

Volandeiras sobre ensalada wakame, con mojo asiático



Principal

Gambas black tiger, con mayonesa de tobiko orange y ajo jengibre



Segundo

Solomillo de vaca vieja con arroz frito



Postre

**Mousse de chocolate
sobre bizcocho de cacao y helado de haba tonka**



75 €



Si tienes alguna intolerancia, por favor informa a nuestro personal.

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO
PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras

