

MENÚ DEGUSTACIÓN TEPPAN I

Para empezar...

Amuse Bouche a selección del chef

(pescado, soja, gluten, sésamo, frutos secos, mariscos, mostaza, setas, sulfite)
Según temporada y selección

Sopa Noodles



Escabeche tibio de mejillones

Crema de verduras ligeramente escabechadas, aguacate, zanahoria, cebolleta y tomates cherry con sus mejillones



Volandeiras

Volandeiras bañadas con mojo japo mallorquín sobre ensalada de algas wakame



Pescados

Lomo de dorada sobre vegetales teppan con salsa de mango y curry



o

Lomo de salmón con vegetales teppan y salsa teriyaki



Entrecot

Lomo bajo de vaca con salsa cantonesa de pimienta y arroz frito teppanyaki



Postre

Panacotta de coco y shichimi togarashi con tierra de vainilla y helado de lima



65€

MENÚ DEGUSTACIÓN TEPPAN 2

Para empezar...

Amuse Bouche a selección del chef

(pescado, soja, gluten, sésamo, frutos secos, mariscos, mostaza, setas, sulfito)
Según temporada y selección

Sopa Noodles



Huevo y Mariscos

Tortilla japo tailandesa de mariscos y vegetales, coronada
con katsuobushi, salsa okonomiyaki y mayo japonesa



Volandeiras

Volandeiras bañadas con mojo japo mallorquín
sobre ensalada de algas wakame



Pescados

Lomo de lubina con salsa tentsuyu y vegetales plancha



o

Lomo de salmón con vegetales teppan y salsa teriyaki



Carne

Solomillo de vaca vieja con arroz frito Teppanyaki



Postre

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



75€

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO
**PESCADO Y MARISCO DE
ORIGEN RESPONSABLE**

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



GLUTEN



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



FS CÁSCARA



CACAHUETE



LECHE



HUEVO



MOSTAZA



APIO



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOLUSCOS



SULFITO

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

IVA Incluido