

# MENÚ DEGUSTACIÓN TEPPAN I

---

## Para empezar...

### Amus-bouche a selección del chef

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

## Sopa del chef



## Volandeiras

Volandeiras bañadas con dressing japonés  
sobre ensalada de algas wakame



## Pescados

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



## Carnes

Preso ibérica baja temperatura  
con salsa yakiniku y arroz frito teppanyaki



## Postre

Pana cotta de mango  
con coulis de frambuesa y helado de yogur



---

**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 del chef



## Gambas Black Tiger

Gambas Black Tiger flambeadas con holandesa de XO,  
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



## Carnes

Solomillo de vaca vieja con salsa de pimienta  
y arroz frito teppanyaki



## Postre

Mousse de chocolate  
relleno de crema de umeshu con 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