

ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y POSIBLES TRAZAS PRESENTES EN LA CARTA

ENTRANTES

- Tirabeques a la brasa, togarashi, katsobushi y ponzu casero **C (4, 6) T (1,12)**
- Tempura de langostinos, mayo cremoso kimchi **C (1, 2, 3, 6, 10, 12) T (14)**
- Tempura de enoki, mayo de aji amarillo y salsa sweet chili **C (1, 3)**
- Berenjena a la brasa, yogur de albahaca, miso y mostaza **C (6, 7, 10, 12)**
- Gyozas de langostino crujientes, con mayo syraha **C (1, 2, 3, 6, 11, 12) T (4, 5, 8, 9, 10, 14)**
- Guacamole preparado en mesa con totopos artesanos
- Taco de merluza en tempura, ensalada de col con chipotle y aromáticos **C (1, 3, 6, 7, 10, 12)**

CRUDOS

- Ostra Sorlut N°2, ponzu casero, caviar cítrico y acedera de playa **C (6, 12, 14)**
- Lamina de wagyu, bogavante, yema de erizo y caviar **C (2, 4, 12, 14)**
- Agua chile de carabinero, aguacate y jalapeño verde **C (2, 4, 14)**
- Tiradito de lubina con leche de tigre de ají amarillo, choclo y cancha crujiente **C (4, 9)**

SASHIMI: · Selección del chef 4 variaciones o 6 variaciones **(consultar a sala)** Extra de caviar **C (4)**

NIGIRIS

- Vieira y queso fundido **C (1, 7, 11, 14) T (2, 4, 12)**
- Carabinero y su cabeza a la brasa **C (2, 6) T (1, 12)**
- Lubina y lima **C (1, 4, 11) T (12)**
- Steak tartar ahumado **C (3, 10, 12)**

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

1. Cereales que contengan gluten. 2. Crustáceos y productos a base de Crustáceos. 3. Huevos y productos a base de huevo. 4. Pescado y productos a base de pescado. 5. cacahuets y productos a base de cacahuets. 6. Soja y productos a base de soja. 7. Leche y sus derivados (Incluido Lactosa). 8. Frutos de Cáscara. 9. Apio y productos derivados. 10. Mostaza y productos derivados. 11. Granos de sésamo y productos a base de sésamo. 12. Dióxido de azufre y sulfitos. 13. Altramuces. 14. Moluscos y productos a base de moluscos. ***IMPORTANTE:** El establecimiento no puede garantizar al 100% que no se produzca una contaminación cruzada debido a la naturaleza de nuestros ingredientes e instalaciones.

ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y POSIBLES TRAZAS PRESENTES EN LA CARTA

.

Carne de wagyu **T (12)**

· Salmón / salmón flambeado y chimichurri **C (4, 12)**

· Atún rojo caviar **C (4) T (12)**

· Ventresca de atún **C (4) T (12)**

GUNKAN

· gunkan yemas de arizo **C (2, 14) T (12)**

· gunkan de wagyu **T (12)**

· gunkan de steak tartar ahumado caviar **C (3, 4, 10) T (12)**

ROLLS

· STEAK TARTAR HANDROLL

Handrolls de steak tartar ahumado con grasa de txuleta **C (1, 4, 6, 10, 12)**

· SPICY TUNA

Atún rojo, aguacate, mayonesa syracha y tartar de atún **C (1, 3, 4, 6, 10, 11) T (12)**

· SALMON LOVER

Queso crema, aguacate, salmón fresco y salmón flameado **C (4, 7, 12)**

· DRAGON TEMPURA

Anguila, atún y aguacate, envuelto en tempura y salsa de anguila **C (1, 4) T (12)**

· TUNA BOMB

Roll sin arroz, con diferentes cortes de atún **C (4) T (12)**

· VEGGIE

Verdura de temporada y selección del chef **T (12)**

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

1. Cereales que contengan gluten. 2. Crustáceos y productos a base de Crustáceos. 3. Huevos y productos a base de huevo. 4. Pescado y productos a base de pescado. 5. cacahuets y productos a base de cacahuets. 6. Soja y productos a base de soja. 7. Leche y sus derivados (Incluido Lactosa). 8. Frutos de Cáscara. 9. Apio y productos derivados. 10. Mostaza y productos derivados. 11. Granos de sésamo y productos a base de sésamo. 12. Dióxido de azufre y sulfitos. 13. Altramuces. 14. Moluscos y productos a base de moluscos. ***IMPORTANTE:** El establecimiento no puede garantizar al 100% que no se produzca una contaminación cruzada debido a la naturaleza de nuestros ingredientes e instalaciones.

ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y POSIBLES TRAZAS PRESENTES EN LA CARTA

PRINCIPALES

- Pasta de cangrejo real con salsa thai y pan chino frito **C (1, 2, 3, 7, 12) T (5, 6, 8, 9, 10, 11, 14)**
- Bogavane beurre blanc caviar **C (2, 4, 7, 12) T (14)**
- Solomillo saltado al wok con mayo de aji amarillo **C (1, 3, 6, 11, 12, 14)**
- Smash burger de carne de txuleta madurada **C (1, 3, 7, 6, 10, 12)**
- Katsu sando de panceta **C (1, 3, 7, 12) T (6, 8, 11, 14)**
- Entrecot Discarlux de carne madurada 20 días a la brasa
- Lubina a la brasa con salsa aromática fresca **C (4, 7, 12, 14) T (2)**

GUARNICIONES

- Patatas bravas, alioli de ajo asado y barbacoa ahumada **C (3, 11).**
- Patatas fritas caseras **T (1)**
- Bimi frito con mayonesa citrica y togarashi **C (3, 11).**
- Maiz frito picante **C (3, 11)**

POSTRES

- Tarta de chocolate cremosa con aceite de oliva y sal **C (1, 3, 7) T (6, 8)**
- Tarta de queso cremosa **C (1, 3, 7)**
- Fresas a la brasa, reducción de jerez y helado de yogur **C (7, 12)**
- Ginfizz **C (3)**
- Torrija a la brasa, helado de yuzu y caramelo salado soja **C (1, 3, 7, 6, 8, 10, 11, 12, 14)**

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

1. Cereales que contengan gluten. 2. Crustáceos y productos a base de Crustáceos. 3. Huevos y productos a base de huevo. 4. Pescado y productos a base de pescado. 5 cacahuets y productos a base de cacahuets. 6. Soja y productos a base de soja. 7. Leche y sus derivados (Incluido Lactosa). 8. Frutos de Cáscara. 9. Apio y productos derivados. 10. Mostaza y productos derivados. 11. Granos de sésamo y productos a base de sésamo. 12. Dióxido de azufre y sulfitos. 13. Altramuces. 14. Moluscos y productos a base de moluscos. ***IMPORTANTE:** El establecimiento no puede garantizar al 100% que no se produzca una contaminación cruzada debido a la naturaleza de nuestros ingredientes e instalaciones.