

SACIA TU HAMBRE

- Ostras Huitres poget Depuis N°3 Normandie con leche de tigre de ají amarillo y maracuyá, crema de aguacate, crujiente de boniato y pepino holandés - 7,50€/ud. -
- Taco crujiente de salmón macerado en salsa de miel mostaza y mousse de aguacate - 8€/ud. mín. 2 uds -
- Bao de panceta marinada a baja temperatura con mayonesa de ajo negro, crema de jalapeño verde ahumado, hoisin y cebolla encurtida - 8€/ud. mín. 2 uds -
- Edamames al wok con salsa spicy y sésamo - 12€ -
- Mini hamburguesas de wagyu con salsa tartara, rúcula, lombarda, crema de queso cabra trufado y jalapeño rojo ahumado - 16€/2 uds. -
- Guacamole con granada, mango, nueces garrapiñadas y pico de gallo - 17€ -
- Ensaladilla japonesa Panthera - 18€ -
- Tempura de langostinos en salsa cremosa de keemuchi y chile chipotle - 23€ -
- Zamburiñas braseadas con mantequilla de lima y rocoto - 26€/4 uds. -

LO FRESCO DEL MAR

- Tiradito de lubina con maracuya, ají amarillo y su pico de gallo - 23€ -
- Ceviche de corvina con leche de tigre al rocoto, acompañado de puré de boniato, pepino holandés, chile rojo y canchera con brotes de cilantro - 24€ -
- Tartar de atún, huevo de corral curado y crujiente de arroz - 25€ -
- Tataki de atún marinado al estilo asiático, con quinoa tostada sobre crema de aguacate, frutos rojos y mayonesa de ají amarillo - 29€ -

HOJAS SALVAJES VEGETARIANO Y VEGANO

- Ensalada de la huerta acompañada de su consomé de hortalizas y su burratina - 24€ -
- Alcachofas confitadas a baja temperatura, acompañada con cremoso de tupinambo, romescu almendrado, emulsion de cebollino y polvo de aceituna kalamata - 22€ -

WOK

- Arroz chaufa con salsa de ostras y verduras de temporada - 18€ -
- Yakimeshi con magret de pato y verduras - 21€ -
- Solomillo de buey al wok con verduras y huevo escalfado - 27€ -

PANTHERA

DINNER & DANCE

PARTY UP

Every night is a party at our dinner and dance club, that's why our tables become private celebration zones at midnight

WELCOME TO THE BOTTLE CLUB

If you want to keep enjoying the evening just right where you are, talk to your waiter now and book the bottle you like.
The night has just begun!

DEGUSTACION DE LANGOSTA

- 160€ - **recomendación 4 pax.**
- Despiece de la totalidad de la langosta para su disfrute en sashimi y risotto especial

SASHIMI

- Moriawase: selección de lo más fresco del mercado - 65€ -

NIGIRIS

- Salmón flambeado con spicy mayo y lima - 6,5€ ud. -
- Anguila ahumada y flambeada - 8,5€ ud. -
- Gunkan de pez mantequilla, trufa y huevo de codorniz - 7,5€ ud. -
- Gamba roja con mayo de ostras y polvo de alga nori - 8,5€ ud. -
- Lubina flambeada con momiji oroshi y salsa de shiso - 7,5€ ud. -
- Atún con salsa de sésamo y kizami - 7,5€ ud. -
- Wagyu con salsa anticuchera, quinoa tostada y su tuétano - 8,5€ ud. -

· Botella de Veuve Clicquot con 4 ostras - 165€ -

· Botella de Veuve Clicquot con caviar Caviar Imperial Black Pearl - 200€ -

Disponemos de carta de alérgenos
Precios con IVA incluido

ROLLS

- Veggie roll: rayadura de zanahoria, pepino y aguacate, con salsa chilli dulce, teriyaki, vinagre de arroz, aguacate y yuzu-miso - 16€ -
- Smooth canalla: relleno de langostino empanado, aguacate, salmón, cobertura de aguacate mayonesa de trufa con salsa de anguila e hilos de puerro - 21€ -
- Salmón tropical: relleno de salmón, mango, queso crema y topping de tartar de salmón, teriyaki tropical y kataify - 21€ -
- California: relleno de txangurro, aguacate, langostino y cobertura de atún, kataify y salsa dulce de panela - 21€ -
- Midnight Roar Roll: Atún toro y aguacate tempurizado con crujiente de boniato, zanahoria y rúcula con nuestra salsa especial de soja, mantequilla y chilli garlic - 23€ -
- Red Panther: migas de atún, cebolla frita y aguacate con cobertura de tobiko rojo - 24€ -
- Spicy Tuna: relleno de trigueros, aguacate, shiitake salteado en yakiniku, sésamo y topping de spicy tuna - 23€ -
- Anguila Roll: anguila ahumada y flambeada, aguacate, salsa y topping de chilli dulce, sésamo dressing y anguila - 30€ -

PESCA

- Fideuá de carabinero pintado en salsa de sus cabezas, ali olí de maracuyá, emulsion de cebollino y yuzu - 31€ -
- Salmón flow tizado con setas salteadas al teriyaki, servido con pat choi y chutney de kumquat - 26€ -

CAZA

- Pollo picantón al estilo pachamanca con patatas asadas y verduritas salteadas y su mojo picón de Huacatay - 24€ -
- Tacos de ternera a baja temperatura con achiote, canela, zumos cítricos, con gelés de lima y jengibre, salsa picante de rocotto ahumado, brotes microcilantro y tortillas - 28€/4 uds. -
- Lomo de Angus a la parrilla 350grs. - 39€ -
- Steak tartar con aliño de tuétano ahumado, falsa yema de ají amarillo y su crujiente - 29€ -
- Tataki de wagyu sobre su mismo ponzu con verduras salteadas y crema de jalapeños ahumado - 45€ -
- Chuletón de rubia gallega 800grs. - 75€ -

LA LLAMADA DE LA SELVA

- Tarta de queso cremoso con tierra de cacao, almendra y sorbete de fresa - 9€ -
- Capricho de chocolate - 10€ -
- Panthera Rosa: Núcleo de pistacho con bizcocho de vainilla napado en mousse de fresa y tierra de pistacho - 15€ -
- Dulce Caviar: falso caviar de blueberry sobre bizcocho de limón y cremoso de cheesecake con vaina de vainilla y sus blinis de limón y romero - 16€ -