

## MENÚ GOURMET

*Sashimi de ventresca y atún rojo con salsa wasabi*

*Ramen de almejas con wantán de centollo*

*Tempura de flor de calabacín relleno de langostino y sepia*

*Nigiri de langostino con crema de mentaiko*

*Nigiri de viera con erizo de mar y crema de yuzu*

*Nigiri de Ventresca con foie, trufa fresca y arroz de vino tinto*

*Temaki de chashu con crema de karashi*

*Maki de salmón y atún con salsa tártara japonesa (2 piezas)*

*Maki de pato con reducción de Pedro Ximenez (2 piezas)*

*Postre variado (Mochi, rollito, Cheesecake y espuma de té verde)*

## GOURMET MENU

*Ventresca and bluefin sashimi with wasabi sauce*

*Clams ramen with king crab wantan*

*Zucchini flower tempura stuffed with prawns and cuttlefish*

*Prawn nigiri with mentaiko cream*

*Scallop nigiri with sea urchin, yuzu cream and lobster rice*

*Ventresca nigiri with foie, fresh truffle and red wine rice*

*Chashu temaki with karashi cream*

*Salmon and tuna sushi roll with Japanese tartar sauce (2 piece)*

*Duck sushi roll with reduction "Pedro Ximenez" ( 2 piece)*

*Varied dessert (mochi, roll, green tea foam and cheesecake)*