

Degustacion Kaiseki

PRIMAVERA 2018

APERITIVO -El Prologo-

Navajas, esparrago blanco, langostino, salsa miso albahaca

SASHIMI -Regalo de mar-

Carpaccio del día Sashimi del día

WANMONO -Caluroso-

Sopa de Dashi con bambu, alga wakame, cangrejo, almeja

HASSUN -Colorido bello-

Jardín japonés -sentirse la estacion con 7 mini aperitivos-

YAKIMONO -A la parilla-

A elegir: Rollo de sukiyaki ternera con poche o Vieira y langostino grill con foie

OSHOKUJI -Felicidad final-

A elegir: Sushi, Arroz con dashi y anguila o Fideos de Te con ebi tempura

POSTRE -Final dulce-

*Postre Casera
Café/ Te verde*

69

Precio por persona con iva

*Por favor, avísenos si tiene alguna alergia
Servicio del menu debe ser para la mesa completa*

