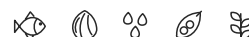




MENÚ DE NAVIDAD PARA EMPRESAS

PARA EMPEZAR

Usuzukuri de hamachi · Ponzu de macha y jalapeños



Hiyashi ramen al wok · Aguachile de yuzu y mariscos



Gyoza como lasaña · Con su salsa y aire de cítricos



NIGIRIS

Lubina, beurre blanc y polvo de cecina

Gamba blanca al ajillo

Bonito y leche de dragón

Té verde e ikura con yema de codorniz

Vieira con foie, salsa de anguilas y huevo hilado

Pez mantequilla con miso dulce flambeado

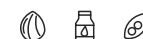
Papada ibérica y pico de gallo japo

Toro flambeado, mayonesa de chipotle y kumquat



POSTRE

Mochi de turrón



Alérgenos comunicados. T = trazas de gluten en la gamba blanca.

Comunica alergias, intolerancias o celiarquía. Consulta trazas y posibilidades de adaptación.

WhatsApp: +34 631 90 87 47 · [Leyenda y detalles en la página 2.](#)

85 €

Precio por comensal. No incluye bebidas

PRECIOS EXPRESADOS EN EUROS. TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Comunícanos tus necesidades antes de reservar.

El equipo te informará sobre ingredientes, posibles trazas y adaptaciones.



Cereales con
gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Soja



Leche



Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos

LEYENDA Y DETALLES DEL MENÚ

Información facilitada por el restaurante · 28/10/2026.

Bonito y leche de dragón: pescado y leche.

Gamba blanca: T = trazas de gluten. También naranja, jengibre y nori.

Té verde e ikura: preparación de gelatina de té verde y whisky japonés.

Consultas y WhatsApp: +34 631 90 87 47