

## SUSHI BAR

### SASHIMI (6, 12 O 25 PIEZAS)

22 / 40 / 82

Salmón noruego.

Atún.

MIX - Salmón noruego, atún, pescado blanco.

Se sirve con salsa japonesa ponzu (soja, limón y mirin).

### NIGIRI (2 PIEZAS)

8

Salmón noruego.

Salmón noruego flameado con huevas de tobiko y copos de tempura.

Atún.

Pescado blanco.

Añada Caviar Royal Siberian a su nigiri

5 / PIEZA

Añada Caviar Royal Oscietra a su nigiri

7 / PIEZA

### PREMIUM ROLLS (8 PIEZAS)

#### COTTON ROLL

23

Salmón noruego flameado, aguacate, pepino y copos de tempura, con mayonesa de wasabi y salsa unagi.

#### CALA TARIDA ROLL

22

Salmón noruego o atún con aguacate, queso crema y semillas de sésamo.

#### LOUNGE ROLL

24

Escalope de foie e higos frescos.

#### HOT TUNA ROLL

23

Tartar de atún picante, pepino y mayonesa picante.

#### KING CRAB ROLL

32

King crab, pepino, cebolleta japonesa, aguacate, eneldo, sesamo, mayonesa picante, tobiko de yuzu, terminado con huevas de salmón.

#### VEGETARIAN ROLL

21

Aguacate, espinacas, pepino con semillas de sésamo, microensalada y salsa de tahina.

#### GUNKAN SALMÓN Y TUNA TARTAR (6 PIEZAS)

26

Tartar de atún ligeramente especiado en gunkan de salmón.

**CHEF'S PLATE (25 O 50 PIEZAS)**

78 / 153

Mix de sashimi, nigiri y premium rolls.

**OMAKASE (70 PIEZAS)**

320

Mix de sashimi, nigiri y el plato especial del día del Chef servido con ensalada wakame, salsa ponzu y una botella de Champán Collet Brut.

**MÁGNUM OMAKASE (100 PIEZAS)**

500

Mix de sashimi, nigiri y el plato especial del día del Chef servido con ensalada wakame, salsa ponzu y una botella mágnum de Champán Collet Brut.

**Añada Caviar Royal Siberian a su rollo (20 g)**

31 / ROLLO

**Añada Caviar Royal Oscietra a su rollo (20 g)**

40 / ROLLO

**EXTRAS****ENSALADA DE ALGAS**

10

Ensalada rica en nutrientes con algas verdes y pepino.

**WASABI FRESCO**

1

Auténtico wasabi japonés.

TODOS LOS PLATOS VAN ACOMPAÑADOS DE NUESTRA DELICIOSA SALSA DE SOJA CASERA.

**NUESTRA SELECCION DE CAVIAR PREMIUM OSCIETRA O SIBERIAN**

Royal Siberian		Royal Oscietra	
20g	31	20g	40
30g	46	30g	60
50g	75	50g	98
125g	225	125g	240
250g	228	250g	449

## ENTRANTES

- JAMON IBERICO DE BELLOTA Y PAN CON TOMATE** 32  
Jamón ibérico de bellota de primera calidad con 36 meses de curación.
- TATAKI DE TERNERA** 22  
Servida con crema de chipotle adobado y tomate seco marinado, bañado con salsa ponzu y acompañado de crujiente de plátano.
- TARTAR DE ATÚN** 32  
Atún de primera calidad marinado con cítricos y servido sobre una cama de aguacate aderezado con un topping de mango y helado de wasabi.
- TOM KA KAI** 17  
Sopa tailandesa a base de leche de coco, galanga, lemongrass, hojas de lima, jengibre, tiras de pollo, shiitake, cebolleta y con un toque de aceite de chile fresco.
- PATATAS BRAVAS** 14  
Patatas caseras con la clásica salsa brava y alioli Cotton de ajo y jengibre.
- EDAMAME** 10  
Vainas de soja tierna cocidas al vapor y espolvoreadas con escamas de sal marina y una mezcla de especias japonesas.
- CROQUETAS DE JAMÓN IBERICO DE BELLOTA** 12  
6 piezas.
- MEJILLONES AL AZAFRAN CHÂTEAU CASTIGNO** 23  
Servidos en una cremosa salsa de azafrán preparada con vino blanco Château Castigno.
- EBI FRITO CON COCO** 18  
Langostinos en tempura con coco y panko, miga de pan de estilo japonés. Se sirve con la salsa de chile dulce Cotton, una guarnición de algas wakame y huevas de tobiko.

## ENSALADAS

### BURRATA Y TARTAR DE TOMATE 22

Tartar de tomate de temporada, pesto de tomate seco y Burrata de búfala aliñados con polvo de aceituna negra deshidratada y aceite de albahaca.

### ENSALADA DE QUINOA 19

Ensalada de quinoa blanca y negra con mango, pera, aguacate, pistacho, tomate, espinaca baby y rúcula aderezada con mostaza, y vinagre de Jerez.

### ENSALADA SOM TAM 32

Ensalada crujiente Thai con ternera, zanahoria, calabacín, daikon, chile, lima y cacahuets tostados, todo ello aderezado con salsa de pescado y azúcar de palma.

## PRINCIPALES

### BACALAO AL CARBON 32

Bacalao cocinado a baja temperatura, marinado en miso y caramelizado, acompañado de gajos cítricos, jengibre encurtido y dados de carbón vegetal (yuca con tinta de calamar).

### ARROZ SALTEADO CON GAMBAS 28

Arroz jazmín frito y salteado con gambas, verduras frescas, huevo y soja.

### LUBINA A LA SAL CON HIERBAS IBICENCAS 85

(recomendado para 2 personas)

Se sirve con verduras al vapor.

### CURRY ROJO PICANTE O CURRY AMARILLO - STILO TAI

Aromáticos platos tailandeses de curry con verduras frescas, acompañado de una ración de arroz. Elija su color.

POLLO 25

LANGOSTINOS 25

VEGETARIANO 22

### HAMBURGUESA DE TERNERA ANGUS 27

Con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, ketchup de pimientos del piquillo y mayonesa de setas. Se sirve con patatas fritas caseras.

**Extras:** Bacon, huevo, pepinillos o queso Cheddar. 1,50 / CADA UNO

### TACOS DE POLLO 23

Muslo de pollo cocido a baja temperatura, marinado en zumo de naranja, achiote y chile chipotle adobado, acompañado de Pico de Gallo, guacamole, cilantro y cebolla roja.

**POLLO FAY A LA NARANJA** 23  
Este plato tiene su origen en un plato tradicional chino de la provincia de Hunan. El pollo a la naranja crujiente FAY se corta, se empana y se fríe en un glaseado de chile dulce con sabor a naranja. Acompañado de una ración de arroz.

**PALETILLA DE CORDERO** 32  
Cocinada a baja temperatura durante 24 horas, acompañada de pure cremoso de calabaza, boniato y caramelo de calabaza. Todo ello aderezado con salsa demi-glacé de cordero.

**SOLOMILLO DE TERNERA** 38  
Servido con espárragos verdes. Aderezado con salsa demi glacé de ternera.

## EXTRAS

SALSA COTTON	1,50
ACEITUNAS SICILIANAS DE CASTELVETRANO	3
CESTA DE PANES VARIADOS	3
PATATAS FRITAS	5,50
ARROZ GOHAN	5
ARROZ FRITO	10

## POSTRES

**TEXTURA DE CHOCOLATE** 12  
Cremoso de chocolate con leche y caramelo sobre tierra de chocolate, brownie y crujiente de chocolate con peta zetas.

**TIRAMISÚ** 10  
Mousse de queso con helado de café, chocolate crujiente y tierra de galleta infundada con Amaretto y licor de café.

**CREME BRÛLÉE DE COCO** 9  
Una crème brûlée de inspiración asiática con sabor a coco, lima y vainilla.

Información sobre alérgenos a su disposición. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, dígaselo al camarero.

Todos los precios incluyen el 10% de IVA.