

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.

EBI ROLL

23

Tempura de langostinos, aguacate y huevas de tobiko.

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.

IBIZA ROLL

24

Cangrejo de concha blanda, aguacate, pepino y mayonesa de wasabi.

CHICKEN ROLL

22

Aguacate y pollo karaage.

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 SALMON CON HELADO DE YOGUR** 26
Salmón marinado en salsa de soja y mirin, servido con helado de yogur y acompañado de dados de manzana y pera con cilantro y menta fresca.
- 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.
- PULPO CON AJO BLANCO DE PISTACHO** 28
Pulpo cocinado a baja temperatura y servido con ajo blanco de pistacho y coco; todo ello aderezado con tierra de aceituna negra deshidratada y acompañado de manzana y cilantro fresco.
- 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.
- PIMIENTOS DE PADRÓN** 15
Pimientos verdes fritos servidos sobre una cama de patatas con aceite de perejil y queso Parmesano.
- 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.

CON CONFIT DE PATO 22

ENSALADA SOM TAM 32
Ensalada crujiente Thai con zanahoria, calabacín, daikon, chile, lima y cacahuets tostados, todo ello aderezado con salsa de pescado y azúcar de palma. Se sirve con ternera o cangrejo real.

ENSALADA DE POLLO Y MANGO 18
Pollo salteado en salsa de soja, aceite de sésamo, salsa de ostras y salsa sriracha. Servido en ensaladas verde mixtas, dados de mango y aderezado de vinagreta de sésamo y un toque de crema de ajo negro.

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

MINI VEGETALES CON SALSA ROMESCO	22
Cocinados a baja temperatura y acompañados de patatas moradas, potato y salsa romesco.	
HAMBURGUESA VEGETARIANA	22
Hamburguesa de lentejas, tofu, cebolla y espinacas. Se sirve con tomate, mango, shiitake y una ensalada de acompañamiento.	
HAMBURGUESA DE TERNERA ANGUS	27
Con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, kétchup 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.	
POLLO CAMPERO	27
Con salsa chimichurri al estilo Tai a base de cilantro, perejil, chile, ajo, jengibre, lima y salsa de soja, acompañado de crema de aguacate y manzana tratada con lima.	
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.	
COCHINILLO DE SEGOVIA	36
Cocinado a baja temperatura durante 24 horas servido con pure cremoso de patata, caviar de lima con Shichimi Togarashi, menta fresca, mermelada de naranja y anís estrellado.	
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.