

SUSHI BAR

SASHIMI (6, 12 O 25 PIEZAS)

19 / 37 / 75

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.

PREMIUM ROLLS (8 PIEZAS)

COTTON ROLL

22

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

22

Tempura de langostinos, aguacate y huevas de tobiko.

HOT TUNA ROLL

22

Tartar de atún picante, pepino y mayonesa picante.

IBIZA ROLL

24

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

CHICKEN ROLL

22

Aguacate y pollo karaage.

VEGETARIAN ROLL

20

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

GUNKAN TUNA TARTAR (6 PIEZAS)

24

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)

255

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)

449

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.

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.

ENTRANTES

- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN Y TOMATE** 30
Jamón de primera calidad curado durante 36 meses procedente de cerdos criados en bosques de robles y alimentados con bellotas.
- PATATAS BRAVAS** 14
Patatas caseras con la clásica salsa brava y alioli Cotton de ajo y jengibre.
- PIMIENTOS DE PADRÓN** 15
Pimientos verdes fritos servidos sobre un lecho de patatas con aceite de perejil y queso parmesano.
- 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.
- TARTAR DE ATÚN** 30
Atún de primera calidad marinado con cítricos servido sobre una cama de aguacate, con un topping de mango y helado de wasabi.
- TOM KHA KAI** 16
Famosa sopa tailandesa de coco, cuyo nombre literalmente significa «sopa de pollo y jengibre». Esta sopa agripicante se sirve con setas shiitake, un superalimento, y abundante cebolleta picada.

ENSALADAS

- ENSALADA DE QUINOA** 18
Ensalada de quinoa blanca y negra con mango, pera, aguacate, pistachos, tomate, espinacas baby y rúcula aderezada con mostaza, miel y vinagre de Jerez.
- CON CONFIT DE PATO** 20
- ENSALADA DE POLLO Y MANGO** 18
Pollo teriyaki de calidad superior con ensalada verde mixta, mango y un aliño intenso de ajo negro y semillas de sésamo.
- ENSALADA CRUJIENTE DEL CAMPO** 17
Cremoso aguacate, escarola, zanahorias silvestres, coliflor, brócoli, queso fresco y vinagreta de yogur.

PLATOS PRINCIPALES

PESCADO DEL DÍA 32

Servido con espárragos silvestres, setas, zanahorias y puré de guisantes.

ARROZ FRITO CON GAMBAS 28

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

TACOS DE POLLO 24

Se sirven con verduras frescas, guacamole y pico de gallo a base de tomate picado, cebolla, cilantro y zumo de lima.

POLLO FAY A LA NARANJA 22

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.

HAMBURGUESA DE TERNERA ANGUS 26

Acompañada de 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**

SOLOMILLO DE TERNERA 36

Acompañado de patatas, zanahorias, brócoli y chalotas.

COTTON CURRIES

CURRY ROJO PICANTE O CURRY AMARILLO

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

POLLO 24

LANGOSTINOS 24

VEGETARIANO 22

EXTRAS

SALSA COTTON	1,50
ACEITUNAS SICILIANAS DE CASTELVETRANO	3
CESTA DE PANES VARIADOS	2,50
PATATAS FRITAS	5,50
EDAMAME	9
Vainas de soja tiernas cocidas al vapor y espolvoreadas con escamas de sal marina y una mezcla de especias japonesas.	
ARROZ GOHAN	5
Arroz de jazmín japonés de categoría extra cocido al vapor.	
ARROZ FRITO	10

POSTRES

CHEESECAKE CASERO	10
Con mandarina, mango y menta fresca.	
CRÈME BRÛLÉE DE COCO	9
Una crème brûlée de inspiración asiática con sabor a coco, lima y vainilla. El final perfecto después de un plato tailandés.	
BROWNIE DE ARÁNDANOS Y AVELLANAS	10
Pastel de chocolate húmedo e intenso acompañado de helado de vainilla. Sin gluten.	
TRES BOLAS DE HELADO	9
Pregunte al camarero por los sabores del día.	

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

Todos los precios incluyen el 10% de IVA.