

MENÚ DE 5 TIEMPOS + POSTRE

LA TÉCNICA QUE TRANSFORMA EL INGREDIENTE



PRIMER TIEMPO

SUNOMONO DE CANGREJO
Cangrejo, vinagre dulce y wakame de ajonjolí.



SEGUNDO TIEMPO

CREMA DE PORO
Poro, papa y crutones.



TERCER TIEMPO

YAKITORI DE RIBEYE
Ribeye, espárrago y shishito a la plancha, con salsa teriyaki.



CUARTO TIEMPO

TIRADITO DE SALMÓN
Salmón, salsa de pimientos y aceite de oliva.

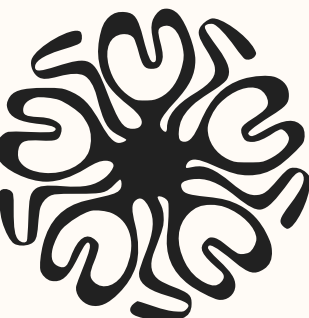


QUINTO TIEMPO

SASHIMI
Sashimi de tres cortes de atún akami, chutoro y toro.

POSTRE

CUATRO LUNAS, UNA NOCHE



TODO LO QUE PUEDAS COMER MIENTRAS
SEA PARTE DEL MENÚ Y SE ACABE

COCTELERÍA

LA EVOLUCIÓN DE LA CASA

HAJIMARI

Sedoso, frutal y fresco

Milk punch de tequila Maestro Dobel
Diamante, Midori, pera y manzana



KODŌ

Redondo, robusto y equilibrado

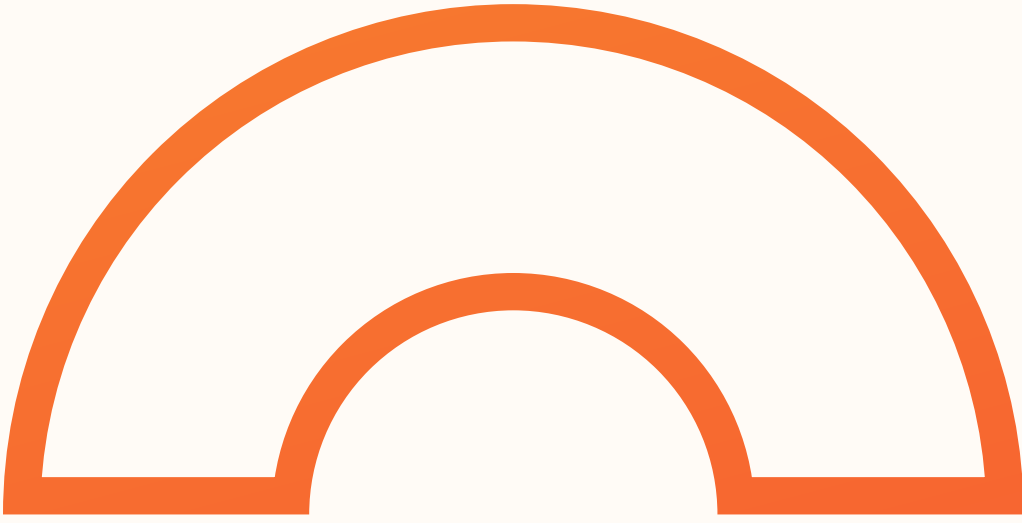
Ginebra infusionada con frutos rojos,
Campari y Lillet Blanc con bayas silvestres.



KURA

Frutal, cítrico y refrescante

Ron Matusalem, infusión de zarzamora
silvestre, limón amarillo y agua mineral.



JIGEN

Tropical, cítrico y burbujeante

Vodka Tito's infusionado con nanche local,
cítricos y soda artesanal.

