

MENU

Teppanyaki



Aperitivo

Ceviche de Aguacate

Edamame / Cebolla Roja / Cilantro / Amaranto Reventado / Mirín / Berros

Entrantes

Taigae Ebi

Langostinos Tigre / Mayonesa Asiática / Cebollino

o

Wrap de Cordero (Nueva Zelanda)

Salsa Hoisin / Castañas de Agua / Cacahuets / Pimiento Rojo / Cebollas Tiernas

Platos Principales

Solomillo de Ternera

Salsa Unagi / Col China / Pimientos / Cebollas Rojas Marinadas

o

Delicias de Marisco

Vieiras / Salmón / Langostino Tigre / Teriyaki / Col China / Pimientos / Cebollas / Cebollas Rojas Marinadas

o

Filete de Rodaballo

Salsa Cremosa de Rodaballo / Col China / Pimientos / Cebollas Rojas Marinadas

con Yakimeshi: Arroz Frito con Huevo

Postre

Mousse de Chocolate con Frambuesa y Helado de Coco

79€

EXTRAS:

Wagyu Miyasaki Entrecote (grado A5)

Ternera Japonesa / Pak Choi / Shitake / Salsa de Mango

70€

*En caso de sustituir
plato principal: 35€

o

Cola de Langosta

Cola de Langosta Canadiense / Pak Choi / Shitake / Salsa de Mango

60€

*En caso de sustituir
plato principal: 30€

****No es necesario reserva previa para los Extras.**

Menú para niños 30€

Pollo o Salmón o Gambas o Ternera + Arroz Frito

Postre

Mousse de Chocolate con Frambuesa y Helado de Coco

* Si usted tiene alguna alergia, consulte con nuestro personal.

ESPAÑOL

Amuse Bouche

Avocado Ceviche

Edamame / Red Onion / Coriander / Popped Amaranth / Mirin / Sakura Cresses

Starters

Taigae Ebi

Tiger Prawns / Asian Mayo / Chives

Or

Lamb Wrap (New Zealand)

Hoisin Sauce / Water Chestnuts / Peanuts / Red Pepper / Spring Onions

Main Courses

Beef Tenderloin

Unagi Sauce / Chinese Cabbage / Peppers / Marinated Red Onions

Or

Seafoods Delights

Scallops / Salmon / Tiger Prawn / Teriyaki /
Chinese Cabbage / Peppers / Onions / Red Onion

Or

Turbot Filet

Turbot Creamy Sauce / Chinese Cabbage / Peppers / Marinated Red Onions

with Yakimeshi: Egg Fried Rice

Dessert

Raspberry Chocolate Mousse with Coconut Ice Cream

79€

EXTRAS:

Wagyu Miyasaki Entrecote (grade A5)

Japanese Beef / Pak Choi / Shitake / Mango Sauce

70€

*In case of Main Course
instead of Set Menu: 35€

Or

Lobster Tail

Canadian Lobster Tail / Pak Choi / Shitake / Mango Sauce

60€

*In case of Main Course
instead of Set Menu: 30€

****Booking in advance is not necessary for Extras.**

Children's Menu 30€

Chicken or Salmon or Prawns or Beef + Fried Rice

Dessert

Raspberry Chocolate Mousse with Coconut Ice Cream

* If you have any allergies, please check with our staff.

ENGLISH

Amuse Bouche

Avocado Ceviche

Edamame / Rote Zwiebeln / Koriander / Amaranth / Mirin / Sakura-Kresse

Vorspeisen

Taigae Ebi

Black Tiger Garnelen / Asia Mayonnaise / Schnittlauch

Oder

Lamm Wrap (Neuseeland)

Hoisin Sauce / Wasserkastanie / Erdnuss / Rote Paprika / Frühlingslauch

Mains

Galizisches Rinderfilet

Unagi Sauce / Chinakohl / Paprika / Marinierte Rote Zwiebeln

Oder

Seafoods Delights

Jacobsmuschel / Lachs / Garnele / Teriyaki Sauce /
Chinakohl / Paprika / Rote Zwiebeln

Oder

Gegrillter Steinbutt

Steinbutt Reduktion / Chinakohl / Paprika / Marinierte Rote Zwiebeln

mit Yakimeshi: Gebratener Eierreis

Dessert

Himbeer Schokoladen Mousse mit Kokos Eis Crème

79€

EXTRAS:

Wagyu Miyasaki Entrecôte (A5)

Japanisches Rind / Pak Choi / Shitske Pilze / Mango Sauce

70€

*Im Falle von Hauptgericht
statt Menü: 35€

Oder

Hummer Schwanz

Kanadischer Hummer / Pak Choi / Shitake Pilz / Mango Sauce

60€

*Im Falle von Hauptgericht
statt Menü: 30€

****Falls Sie nur Hauptgerichte bestellen möchten,
ist keine Vorbestellung erforderlich.**

Kindermenü 30€

**Hühnerbrust oder Lachs oder Garnele oder Rindfleisch
+ Gebratenem Reis**

Dessert

Himbeer Schokoladen Mousse mit Kokos Eis Crème

* Sollten Sie unter Allergien leiden, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

DEUTSCH