

MENU

Teppanyaki



ENSALADA

Ensalada Teppanyaki con Aliño de Jengibre & Sésamo Crujiente

Lechuga | Lollo Rosso | Rúcula

ENTRANTES

Vieiras a la Plancha con Mantequilla de Yuzu

Salsa de Mantequilla de Yuzu | Chips Crujientes de Loto

o

Gyoza de Pollo & Foie Gras

Salsa de Soja & Vinagre | Cebollino & Semillas de Sésamo

PRINCIPALES

Solomillo de Ternera US Prime Angus con Salsa de Pimienta Sansho

Espinacas & Setas Shiitake | Chips de Raíz de Loto Fritas | Micro Shiso Rojo

o

Lubina & Langostino Tigre Negro con Ajo y Mantequilla

Verduras Teppanyaki | Brotes Verdes | Jengibre Encurtido | Sésamo

o

Bacalao Negro Glaseado de Miso

Mirin | Sake | Verduras Teppanyaki

con **Yakimeshi**: Arroz Frito con Huevo y Ajo

POSTRE

Crème Brûlée de Yuzu y Matcha con Helado de Pistacho

79€

EXTRAS

Wagyu Miyazaki Entrecote A4/5

Verduras Teppanyaki | Chips de Raíz de Loto Fritos | Micro Shiso Rojo

70€

En caso de sustituir
Plato Principal del menú: 45€

o

Cola de Langosta Canadiense (sólo carne)

Verduras Teppanyaki | Mantequilla, Ajo, Salsa de Soja y Teriyaki | Micro Shiso Rojo

65€

En caso de sustituir
Plato Principal del menú: 40€

ESPAÑOL

SALAD

Teppanyaki Salad with Ginger Dressing & Crispy Sesame

Lettuce | Lollo Rosso | Rocola

STARTERS

Seared Scallops with Yuzu Butter

Large Scallops | Yuzu Butter Sauce | Crispy Lotus Chips

OR

Chicken & Foie Gras Gyoza

Soy & Vinegar Sauce | Chives & Sesame Seeds

MAIN COURSES

US Prime Angus Beef Tenderloin with Sansho Pepper Sauce

Spinach & Shiitake Mushrooms | Fried Lotus Root Chips |
Micro Red Shiso

OR

Sea Bass & Black Tiger Prawn with Garlic and Butter

Teppanyaki Vegetables | Microgreen | Pickled Ginger | Sesame Seeds

OR

Miso-Glazed Black Cod Fish

Mirin | Sake | Teppanyaki Vegetables

with Yakimeshi: Eggs Garlic Fried Rice

DESSERT

Yuzu Matcha Crème Brûlée with Pistachio Ice Cream

79€

EXTRAS

Wagyu Miyazaki Entrecote A4/5

Teppanyaki Vegetable | Fried Lotus Root Chips | Micro Red Shiso

70€

In case of Main Course
instead of Set Menu: 45€

OR

Canadian Lobster Tail (Meat only)

Teppanyaki Vegetable | Butter, Garlic, Soy Sauce and Teriyaki |
Micro Red Shiso

65€

In case of Main Course
instead of Set Menu: 40€

ENGLISH

SALATE

Teppanyaki-Salate mit Ingwer-Dressing und knusprigem Sesam

Blattsalat | Lollo Rosso | Rucola

VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuscheln mit Yuzu-Butter

Große Jakobsmuscheln | Yuzu-Buttersoße | Knusprigen Lotus-Chips

ODER

Hähnchen- & Foie-Gras-Gyoza

Soja-Essig-Dip | Schnittlauch und Sesam

HAUPTGERICHTE

US Prime Angus Rinderfilet mit Shanso-Pfeffersoße

Spinat & Shitake-Pilze | Frittierten Lotus-Chips | Micro Red Shiso

ODER

Wolfsbarsch & Black Tiger Garnelen mit Knoblauch und Butter

Teppanyaki-Gemüse | Microgreens | Eingelegtem Ingwer | Sesam

ODER

Miso-glasiertes Black Cod Filet

Mirin | Sake | Teppanyaki-Gemüse

mit Yakimeshi: Gebratener Reis mit Ei und Knoblauch

DESSERT

Yuzu-Matcha-Crème-Brûlée mit Pistazieneis

79€

EXTRAS

Wagyu Miyazaki Entrecôte A4/5

Teppanyaki-Gemüse | Knusprigen Lotus-Chips | Micro Red Shiso

70€

Im Falle von Hauptgericht
statt Menü: 45€

ODER

Hummerschwanz (nur Fleisch)

Teppanyaki-Gemüse | Butter, Knoblauch, Sojasoße und Teriyaki |
Micro Red Shiso

65€

Im Falle von Hauptgericht
statt Menü: 40€

DEUTSCH

Menú para Niños

Pollo o Salmón o Gambas o Ternera
+
Arroz Frito
&
Postre

Kids Menu

Chicken or Salmon or Prawns or Beef
+
Fried Rice
&
Dessert

Kindermenü

**Hähnchen oder Lachs oder
Garnelen oder Rindfleisch**
+
Gebratenem Reis
&
Dessert

40€

