

ENTRANTES

Cecina de buey 32€

Procedente de la mejor selección de bueyes nacionales con una maduración mínima de 2 años.

Las Navajas de La Torre 5u 42€

Navajas frescas con emulsión de yuzu, gel de ponzu, rocoto parrillero y crujiente de arroz y trufa.

Ostras Cienfuegos 15€/u.

Ostra gallega, rocoto parrillero, salsa oriental a base de soja y dados de mango flambeados.

Vieiras al carbón 4u. 44€

Zamburiñas bra seadas en Jospers®, bañadas de una salsa a bechamel de kimchi y rocoto parrillero.

Bao brioche de cangrejo softshell 23€/u.

Pan bao de brioche al vapor con cangrejo de concha blanda crujiente, salsa bbq oriental, mayonesa de kimchi y pepino tsukemono.

Bao Veggie 20€/u.

Pan al vapor con burger de pallares con pankos, tomate, cebolla, pepinillos agri dulces y germinados de nuestra huerta.

COMPARTIR

Steak tartar oriental 49€

Tartar de wagyu en mostaza, con una base larga de bao brioche crocante, mantequilla ahumada y montaña de virutas de foie.

Tartar de atún 46€

Atún con tofu de aguacate y emulsión de ají amarillo, cubierto con un velo de ponzu y acompañado con una galleta de arroz.

Langostino jumbo XXL 125€

Langostino XXL en batayaki a la brasa y cubierto con una salsa de bechamel gratinada.

Pez diablo frito 135€/Kg.

Rotja Ibicenca frita entera y sudado de ají amarillo acompañado de verduras al wok.

PARRILLA JOSPER®

TOMAHAWK DE BUEY 155€/Kg.

Carne premium de buey presentada en cortes usuzukuri, acompañado con patatas fritas, bastones de boniato y chips de yuca.

LANGOSTA DE FORMENTERA AL FUEGO 190€/Kg.

Langosta entera bra seada al Jospers® a baja temperatura bañada en aceites aromáticos ahumados.

KING CRAB 135€

Cangrejo a la brasa acompañado de batayaki y crocante de pan.

WAGYU JAPONÉS 120€

Lingote de wagyu 100% japonés cortado en mesa.

NIKKEI

Ceviche ibicenco 39€

Cortes de pescados y mariscos de chalaquita, ponzu, aguacate y puntos de boniato con leche de tigre de ají amarillo.

Nigiri de atún y foie 5u. 42€

Nigiri de atún con salsa de anguila y foie gratinado.

Nigiri guratan 5u. 40€

Langostinos al panko con aguacate, coronado en queso crema y chimichurri ahumado.

Nigiri de gamba ibicenca 15€ /u.

Nigiri de gamba ibicenca al Jospers[®], bañado en su salsa a la brasa.

Sashimi variado 24u. 120€

Tres variedades de cortes de pescado y tres variedades de cortes de mariscos.

MAKIS 8u.

Acevichado trufado 45€

Roll relleno de aguacate y chicharrón de pulpo cubierto de salsa acevichada trufada y toques de la casa.

Roll bogavantero 45€

Bogavante macerado en whisky japonés Hibiki con pepinillo y goma wakame, en salsa teriyaki con toques de aceite de cilantro y chalaquita.

Roll de atún y foie 42€

Roll relleno de aguacate, lechuga, manzana verde caramelizada; coronada con tartar de atún, foie y tartufo.

Kemurimaki 49€

Roll relleno de aguacate con langostino al panko, tartar de salmón con mayonesa de kimchi y gratinado con salsa de anguila y katsuobushi.

POSTRES

Tarta de queso 16€

Tarta de queso compacto y cremoso, coulis de frutos rojos.

Greixonera ibicenca 14€

Pudin tradicional a base de ensaimada, con helado de yuzu y frutas.

Tiramisú 16€

Nuestra interpretación del clásico tiramisú con fusión italo-cubana.

Surtido de mochis 18€

Pasteles japoneses con relleno de helado de coco, acompañado de helado y piña asada.

Si tiene alguna alergia comuníquelo a nuestro personal de sala. Gracias. Pan y aperitivos 4€.

Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, cumplimiento con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis. Se encuentra información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011.