

MENÚ MEDIODÍA

De lunes a viernes (excepto festivos)

18 €

BEBIDA NO INCLUIDA

ESTIMADO CLIENTE

En nuestro afán de mejorar, hemos diseñado dos menús degustación que incluyen una selección de nuestra mejor cocina de temporada, a través de productos de la mejor calidad que nos brinda el mercado, deseándole una experiencia más intensa, buscando el mejor placer en lo sensitivo, visual y gustativo.

MENÚ GOLDEN

DORAYAKI · SALMÓN
▪
LANGOSTINO · MEJILLÓN · SHIITAKE · TAMARINDO
▪
BONITO · CODIUM · TAMARILLO
▪
NIGIRI SALMÓN · CURRY AMARILLO
▪
NIGIRI GAMBA · ROMESCU ASIÁTICA
▪
LUBINA · ESPÁRRAGO BLANCO · COCO
▪
SEPIA · SHISHO · AJO
▪
RODABALLO · ACELGA · CURRY VERDE
▪
CORDERO · PULPO · TANDOORI
▪
MELOCOTÓN · HIERBA LUISA · ESPECIAS
▪
PISTACHO · CHOCO BLANCO · AGUACATE

55€ p.p

*I.V.A incluido

MENÚ ARUME

DORAYAKI · SALMÓN
▪
LANGOSTINO · MEJILLÓN · SHIITAKE · TAMARINDO
▪
BONITO · CODIUM · TAMARILLO
▪
NIGIRI SALMÓN · CURRY AMARILLO
▪
NIGIRI GAMBA · ROMESCU ASIÁTICA
▪
RODABALLO · ACELGA · CURRY VERDE
▪
CORDERO · PULPO · TANDOORI
▪
PISTACHO · CHOCO BLANCO · AGUACATE

45€ p.p

*I.V.A incluido

El menú se servirá por mesa completa y en horario nocturno.

De 20:30 a 22:00 h.

*Disponemos de toda la información en materia de alergias e intolerancias alimentarias,
por favor solicite información a nuestro personal.
Nuestro pescado ha sido congelado para tratar el anisakis.*

ENTRANTES

*I.V.A Includo

Sopa de pescado, miso y azafrán	5.50 €
Carpaccio de salmón con salsa de miso dulce	10.00 €
Sunomono de tataki de atún y erizo de mar	19.50 €
Ensalada thai de tataki de buey	17.50 €
Ensalada templada de gambas cremosas picantes	16.00 €
Tártaro de atún	20.00 €
Tártaro de salmón	16.50 €
Afadillos de gamba y erizo de mar en tempura (4 unidades)	15.00 €
Gyosas de "porcella" pekin (5 unidades)	15.00 €
Rollito vietnamita de papada ibérica y cangrejo	14.00 €
Dim Sum de pato, foie y shiitakes (3 unidades)	12.00 €
Dim sum de salmón thai (3 unidades)	10.00 €
Nuestro "chili crab"	12.00 €
Pollo satay estilo arume (2 unidades)	10.00 €

PLATOS PRINCIPALES

Arume tempura	18.00 €
Langostinos crujientes, curry y mojo picón	19.00 €
Noodles cantoneses "mar y montaña"	15.50 €
Wok cremoso de udon, vieiras y langostinos	18.00 €
Salmón, berejena, miso y coliflor	19.50 €
Costilla de cerdo glaseada con barbacoa japonesa	21.00 €
Solomillo de cebón estilo coreano	22.00 €

SUSHI / SASHIMI

*I.V.A incluido

DÚO DE NIGIRIS

Atún	6.00 €	Negret/trufa	6.50 €
Salmón/cítricos	5.00 €	Langostino	5.00 €
Lubina/miso-yuzu	5.00 €	Vieria/chifa	7.50 €
Gamba mallorquina	7.00 €	Huevas de trucha	5.50 €
Anguila con Foie	7.50 €	Del día	6.00 €

Roll de langostinos, queso de cabra y cebolla caramelizada	14.00 €
Roll tataki de atún picante	16.00 €
Roll de langostino de tempura	13.50 €
Roll de foie mi-cuit y membrillo	15.50 €
Roll tataki de vieiras, raifort y jamón ibérico	16.50 €
Roll de tartar crujiente de gambas con yogur, mostaza y curry	16.00 €
Roll de atún y aguacate con salsa de mango y chili	16.50 €
Roll de corvina, piña especiada y shisho	16.50 €
Roll de salmón estilo Pekín	14.00 €
Variado de hosomakis (16 unidades de 4 sabores)	16.00 €
Arume Sashimi (7 variedades de pescado y marisco)	26.00 €
Nuevo Sashimi de lubina estilo Arume	19.00 €

POSTRES

DESSERTS

*I.V.A incluido

Choco, queso y naranja

Choco, cheese and orange

8.00 €

Coco y cítricos

Coco and citrics

7.00 €

Borrachito de cacao con sopa tibia de chocolate blanco

Drunken chocolate cake with warm white chocolate soup

9.00 €

De Tramuntana a Asia

From the Tramuntana to Asia

8.50 €

Queso, cacahuete, coco y lima

Cheese, peanut, coconut and lime

7.50 €

Helado de té verde

Green tea ice cream

5.50 €

VINOS DULCES

SWEET WINES

Sioneta blanc dolç

Vi de la terra de Mallorca

Moscatel

6.50 €

29.00 €

Néctar PX

Jerez

Pedro Ximénez

5.00 €

25.00 €

Château Fontaine

Sauternes

Sauvignon blanc, Muscadelle, Sémillion

6.00 €

25.00 €

Gramona vi de gel

D.O. Penedés

Riesling y muscat

6.00 €

27.00 €

Tokaj 5 putonios

D.O. Hungría

Furmil y Harslevelu

9.50 €

54.00 €

LICORES Y DIGESTIVOS

LIQUORS AND DIGESTIVES

**I.V.A incluido*

Licor de ciruela japonés	3.00 €
Grappa Nonino	4.50 €
Licor de hierbas mallorquinas	5.00 €
Miguels (Oporto 10 años)	4.50 €

TÉ S

TEAS

Bancha (Té verde japonés)	3.00 €
Genmaincha (Té verde con arroz)	3.00 €
Chai (Té negro con especias de la India)	3.00 €
Pu-Erh (Té rojo chino)	3.00 €
Jazmín	3.00 €

I N F U S I O N E S

INFUSIONS

Nana (Hierbabuena de Marruecos)	3.00 €
Roiboos	3.00 €
Manzanilla	3.00 €
Frutos rojos	3.00 €