



## Menú Gastronómico

Edamame con sal de wasabi  
*Edamame with wasabi Maldon salt*

### COCKTAIL

El Bartender os propondrá un  
Cocktail gastronómico para  
entrar en el Mundo Yubari  
*A Bartender will recommend a  
gastro cocktail to welcome you to the Yubari World*

### Aperitivos Snacks

Arroz Kamameshi de panceta y anguila ahumada  
*Kamameshi rice with pork belly and smoked eel*

### Sashimi

Wagyu Japonés  
*Original Japanese Ozaki Wagyu Beef*

### Sushi

Pre-postre/ Pre-dessert  
*Limón y sake (Lemon and sake)*

Postres/ Desserts  
*Ginger Purin  
El Jardin de Cuba*

### Petit-Fours

130€ p/persona



## Menú De Temporada

### Welcome

Copa de Cava de bienvenida  
Edamame con sal de wasabi  
*Edamame with wasabi Maldon salt*

### ENTRANTES

Tartare de salmón con salsa de Wasabi  
*Salmon tartare with wasabi dressing sauce*

Chawanmushi de marisco  
*Sea food Chawanmushi*

Selección de tempura (langostino, flor de calabacín,  
pimiento y seta japonesa Eryngii)  
*Tempura selection: shrimp, zucchini flower,peppers,  
Eryngii mushroom*

### PLATOS PRINCIPALES

Robata Angus Beef Kushiyaki con pimienta teryaki  
*Angus beef Kushiyaki with teriyaki pepper*

Selección Sushi Omakase  
*Omakase Sushi Selection*

### DESSERT

Ginger Purin Jengibre, Flor de azahar, miel, cítricos  
*Ginger, orange blossom, honey, citrus*

70€ p/persona