

MENÚ 1

Flamenco

ENTRANTES

ENSALADILLA BHEAVEN DE SALMÓN CURADO

Ensaladilla con tiradito de salmón, ají amarillo y panipuri suflado

V.I.P VERY IMPORTANT PIZZA

Pepe Pig Supreme (Ideal para compartir) Presa curada, tomate San Marzano y cristal de albahaca

BRAVA COREANA AL FUEGO

Patata crujiente con gochujang y alioli de ajo asado caramelizado

PRINCIPAL

-A ELEGIR-

LUBINA CANTONESA MATCHA GARDEN

Lubina al estilo cantonés con salteado de edamame y tirabeques, perfumado con aceite de té matcha

PRESA IBÉRICA TONKATSU & BIMBI (220 G)

Con chutney de calabaza, bimi salteado al limón y avellana

POSTRE

DRÁCULA SWEET RITUAL

Helado de vainilla, granizado de cola, lámina de chocolate y espuma de fresa

49€ / PERSONA

**El menú no incluye bebida*

MENÚ 2

Rock & Roll

ENTRANTES

BURRATA & MAR INTENSO

Burrata de natas frescas, aceituna y sésamo negro, crema de albahaca, tomatitos y pastrami de atún rojo “dry age”

AGUACATE BRASEADO TROPICAL

Aguacate “granaíno” a la brasa con picopipirrana de mango y papaya, y queso Granja Maravilla

CROQUETA “SMOKED RIB OBSESSION”

Croqueta de costilla BBQ a baja temperatura, dip de cacio e pepe y crujiente de palomitas de cerdo

BLACK PEPPER STREET GAMBA

Gamba blanca salteada al estilo wok callejero granadino, con fideo indonesio y toque de coco al ajillo

PRINCIPAL

-A ELEGIR-

LINGOTE DE ATÚN ROJO ESTILO DUBAI

Atún rojo marcado al Jospes con pistacho, almendra y crema suave de cebolleta ibérica

YAKIPINCHO

Con mantequilla de miso

POSTRE

TARTA DE CHOCOLATE “TOKYO SIGNATURE”

Inspirada en Ken's Café Tokyo, con helado de nata fresca

52€ / PERSONA

**El menú no incluye bebida*

MENÚ 3

Blues

ENTRANTES

BURRATA & MAR INTENSO

Burrata de natas frescas, aceituna y sésamo negro, crema de albahaca, tomatitos y pastrami de atún rojo “dry age”

HUEVOS COBARDES & GALLINAS

Huevos crujientes en puntilla con gambón a las brasas y esencia americana de sus cabezas

AGUACATE BRASEADO TROPICAL

Aguacate “granaíno” a la brasa con picopipirrana de mango y papaya, y queso Granja Maravilla

TACO PASTOR FIRE & KIMCHI

Mogote a la brasa, mayo de kimchi, piña caramelizada y frijoles charros

PRINCIPAL

-A ELEGIR-

PULPO A LA ROBATA CON ESENCIA AHUMADA

Pata de pulpo a la brasa japonesa, espuma de patata, ajada de pimentón y cristal vegetal

COSTILLA ANGUS 24H AL KAMADO

Lacada lentamente, con patata gajo y piquillo caramelizado

POSTRE

LINGOTE DE TORRIJA CARMELIZADA

Toffee de haba tonka y nube ligera de algodón

55€ / PERSONA

**El menú no incluye bebida*