



DONDE LA FÉ SE CONVIERTE EN UN FESTIN DE SABORES

EXPERIENCIA SHINKŌ



Te invitamos a sumergirte en la Experiencia SHINKŌ, una travesía culinaria excepcional que promete deleitar tus sentidos.

Permite que nuestra talentosa chef, te sorprenda con una exquisita selección de platos, cada uno meticulosamente elaborado con ingredientes frescos y de la más alta calidad.

Cada creación es una obra maestra que fusiona la elegancia de la cocina japonesa, la exuberancia del Caribe y la riqueza del Mediterráneo, ofreciendo una sinfonía de sabores que transformará tu velada en una celebración gastronómica.

Para garantizar una experiencia perfecta, te invitamos a consultar sobre cualquier alergia alimentaria. Prepárate para disfrutar de una experiencia culinaria que redefine lo gourmet en SHINKŌ. (MÍNIMO 2 PERSONAS O MESA COMPLETA).

PRECIO 60 € P.P

P.P: Por persona

BOCADITOS CARIBEÑOS



POLLO MARINADO



DUMPLINGS DE CERDO



GAMBAS BONSAI

ENTRANTES CALIENTES

EDAMAME

Salteados al wok con shichimi (picante), aceite de sésamo y sal maldon.

5,70 € (2) (6)

GYOZAS DE TERNERA PREMIUM (4 UND)

Empanadillas caseras rellenas de ternera macerada, emulsión de kimchi, salsa teriyaki y brotes.

7,70 € (6) (12) (13)

GYOZAS DE VERDURAS (4 UND)

Empanadillas caseras rellenas de coles en textura y cacahuete, con crema de setas, salsa de setas y brotes.

6,70 € (6) (9) (13)

DUMPLINGS DE CERDO (4 UND)

Saquitos caseros al vapor, acompañados de una crema de sésamo, salsa de setas y cebollino.

8,70 € (6) (11) (13)

GAMBAS ENVUELTAS EN HILO DE PATATA (UND)

Gambas rebozadas en hilo de patata con emulsión de kimchi.

7,50 € (8) (12)

GAMBAS BONSAI

Mini gambitas crujientes maceradas con salsa bonsái.

8,20 € (4) (5) (8) (12) (13)

GAMBONES EN PANKO (5 UND)

Gambones caseros rebozados en panko, acompañados de crema de aguacate, huevas de pez volador y filamentos de togarashi.

13,50 € (3) (8) (12) (13)

TACOYAKI DE PULPO (2 UND)

Croquetas caseras de pulpo rebozadas con panko, crema de setas e hilos de alga nori.

6,50 € (6) (11) (13)

TACOYAKI DE CALAMAR (2 UND)

Croquetas caseras de calamar en su tinta rebozadas con panko, alioli casero y cebollino.

6,50 € (6) (11) (12) (13)

BOCADITOS CARIBEÑOS (4 UND)

Bola de masa de maíz frita, cubierta de láminas de plátano macho horneado, coronado con ternera guisada desmechada y nata agria con cebollino.

10,70 € (5) (6)

BURRITOS TEMPURIZADOS

(4 UND)

Burritos envueltos en hoja de sésamo crujientes, rellenos de atún macerado en picante y aguacate, coronado con salsa caramelizada y sésamo de kimchi.

10,70 € (2) (3) (4) (6) (12) (13)



BURRITOS
TEMPURIZADOS



BAO DE CARNE
MECHADA



TACO DE GAMBÓN

BROCHETA DE SETA SHIITAKE

(UNIDAD)

Brocheta a la plancha con salsa de setas, trufa, cebollino y sésamo mixto.

6€ (2) (6)

BROCHETA DE PULPO (UNIDAD)

Brocheta a la plancha con salsa de anguila, crema de setas, cebollino y sésamo mixto.

7,50 € (2) (6) (11)

TACO DE GAMBÓN (UNIDAD)

Tortilla de maíz crujiente con base de aguacate y mango, gambón rebozado macerado en kimchi y coronado con salsa fuji y sésamo mixto.

6,20 € (2) (4) (8) (12) (13)

BAO DE CALAMAR (UNIDAD)

Pan negro en carbón de bambú, anillas de calamar a la romana, alioli casero y cebollino.

6,70 € (11) (12) (13)

BAO DE GAMBÓN (UNIDAD)

Pan negro en carbón de bambú, gambón rebozado, láminas de aguacate, emulsión de kimchi y cebolla frita.

7,20 € (8) (12) (13)

BAO DE CARNE MECHADA (UNIDAD)

Pan al vapor con ternera guisada desmechada, salsa anticuchera, cebolla morada y brotes de ajo.

6,70 € (6) (12) (13)

BAO VEGETAL (UNIDAD)

Pan al vapor con calabacín en tempura, crema de setas, setas shiitake e hilos de boniato.

6,20 € (6) (13)

ARROZ FRITO AL WOK

Arroz frito salteado con tacos de jamón york, cerdo, pollo, gambitas y brotes de soja, decorado con pistacho y acompañado de una salsa agridulce.

10,70 € (6) (7) (8) (12) (13)

POLLO MARINADO (ESTILO KARAAGE)

Pollo marinado rebozado acompañado de una salsa de achiote y cebollino.

10,50 € (6) (12) (13)

TEMPURA DE VERDURAS

Verduras de temporada rebozadas con salsa tentsuyu y cebollino.

9,70 € (6) (13)



*Consultar alergias alimentarias

TIRADITO MULTICOLOR



ENSALADA DINAMITA



USUZUKURI DE VENTRESCA

ENTRANTES FRÍOS

CEVICHE DE DORADA Y

LANGOSTINO

Macerado con leche de tigre, cebolla morada, cilantro, chips de boniato y maíz crujiente.

14,70 € (3) (8)

ENSALADA WAKAME

Aderezado con nuestra salsa wakame y sésamo mixto.

6,50 € (2)

ENSALADA DINAMITA

Salmón, atún, kanikama, aguacate, wakame, salsa dinamita y huevas de pez volador.

10,50 € (2) (4) (3) (8) (12)

TARTAR MIXTO

Salmón y atún, macerado con salsa de ostras, aceite de sésamo y sriracha con aguacate.

17,50 € (2) (3) (6) (11)

TIRADITO MULTICOLOR

Salmón, atún y corvina, con salsa ponzu, cebolla encurtida, masago y brotes de ajo.

15,20 € (3) (6)

USUZUKURI DE HAMACHI

Carpaccio de hamachi con mantequilla clarificada, pétalos de sal negra, aceite de trufa y huevas de pez volador.

17,20 € (3) (5)

USUZUKURI DE VENTRESCA

Carpaccio de ventresca con soja, aceite de sésamo, aire de maracuyá, kizami wasabi, frambuesa y brotes.

18,70 € (2) (3) (6)

STEAK TARTAR

Tartar de vaca vieja madurada, macerado de manera tradicional, acompañado de alcaparras, cebolla tierna, yema de huevo macerado en soja, anchoa del cantábrico y laminas de cheddar con tostadas de casabe.

18 € (3) (4) (5) (6) (12)

*Consultar alergias alimentarias

NIGURI ANGUILA CON FOIE

NIGURI HAMACHI

NIGURI SALMÓN
FLAMBEADO

NIGURI ATÚN ROJO BALFEGÓ



NIGUIRIS

(2 UNIDADES)

AGUACATE

Finas láminas de aguacate sobre bola de arroz, bañado con teriyaki y sésamo mixto.

5,50 € (2) (6)

SETAS ENOKI

Setas enoki maceradas en tempura de kimchi crujientes sobre bola de arroz, con emulsión de kimchi y sésamo de kimchi.

5,70 € (2) (13)

HUEVO DE CODORNIZ

Huevos de codorniz a la plancha sobre bola de arroz, con trufa y sal negra de huevo.

6,70 € (12)

QUESO BRIE

Láminas de queso brie flambeado sobre bola de arroz, con cebolla caramelizada y cacahuetes.

6,50 € (5) (6) (9)

SALMÓN Y AGUACATE

Salmón y láminas de aguacate sobre bola de arroz, bañados con teriyaki y sésamo mixto.

6,50 € (2) (3) (6)

SALMÓN FLAMBEADO

Salmón flambeado sobre bola de arroz con teriyaki y huevas ikura.

7,20 € (3) (6)

GAMBÓN

Gambones sobre bola de arroz con topping de emulsión de wasabi y sésamo mixto.

7,50 € (2) (8) (12)

DORADA FLAMBEADA

Dorada flambeada con leche de tigre sobre bola de arroz, sal del Himalaya y piel de yuzu.

7 € (2) (3)

VIEIRA

Vieira flambeada sobre bola de arroz con maracuyá caramelizada

9,20 € (11)

ATÚN ROJO BALFEGÓ

Atún sobre bola de arroz con masago.

8,50 € (3)

TATAKI DE ATÚN ROJO BALFEGÓ

Atún marcado sobre bola de arroz, aceite de piri-piri y filamentos de togarashi.

8,70 € (2) (3)

VENTRESCA

Ventresca sobre bola de arroz con kizami wasabi.

8,70 € (3)

VENTRESCA CON FOIE

Ventresca sobre bola de arroz, con foie, frambuesa y sal del Himalaya.

9,70 € (3)

HAMACHI

Pez limón flambeado con aceite de trufa sobre bola de arroz, sal del Himalaya, foie y trufa.

9,70 € (3)

CORVINA FLAMBEADA

Corvina flambeada con soja yuzu sobre bola de arroz y trufa.

7,20 € (3) (6)

ANGUILA

Anguila estilo kabayaki ahumada sobre bola de arroz en su salsa y sésamo mixto.

8,50 € (2) (3) (6) (13)

ANGUILA CON FOIE

Anguila estilo kabayaki ahumada sobre bola de arroz con su salsa, foie y sal maldon.

9,50 € (3) (6) (13)

*Consultar alergias alimentarias



GUNKAN DORADA Y
LIMA



GUNKAN SALMÓN
Y HUEVAS IKURA

GUNKAN (2 UNIDADES)

GOMA WAKAME

Bola de arroz cubierta de alga nori relleno de alga wakame y sésamo mixto.

5,70 € (2)

SETA SHIITAKE Y TRUFA

Bola de arroz cubierta de alga nori, relleno de setas shiitake y trufa.

7 € (6)

DORADA Y LIMA

Bola de arroz cubierta de alga nori, relleno de dorada macerada en lima y sésamo cítrico.

7,20 € (2) (3)

DRAGON TUNA

Bola de arroz cubierta de alga nori, relleno de atún macerado en picante, teriyaki y sésamo mixto.

7,50 € (2) (3)

HUEVAS IKURA

Bola de arroz cubierta de alga nori, relleno de huevas ikura.

8,50 € (3)

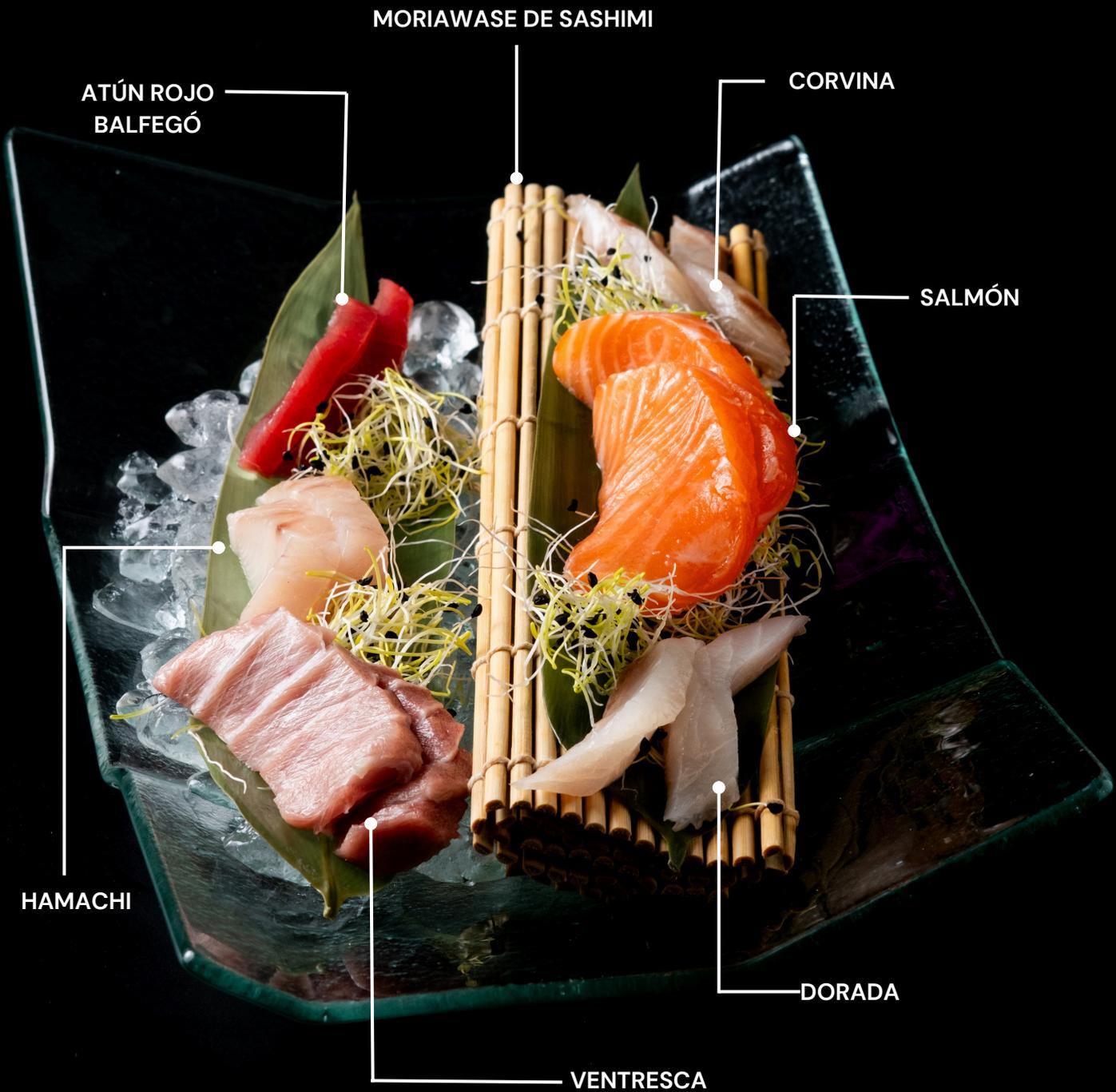
SALMÓN Y HUEVAS IKURA

Bola de arroz cubierta de alga nori, relleno de salmón macerado y huevas ikura.

9 € (2) (3)



*Consultar alergias alimentarias



MORIAWASE DE SASHIMI

ATÚN ROJO
BALFEGÓ

CORVINA

SALMÓN

HAMACHI

DORADA

VENTRESCA

SASHIMI

SALMON (4 UND)

Piezas de salmón al corte.

10 € (3)

ATÚN ROJO BALFEGÓ (4 UND)

Piezas de salmón al corte.

14 € (3)

MORIAWASE DE SASHIMI

(8 CORTES VARIADOS)

Piezas al corte de dorada, corvina, salmón y atún.

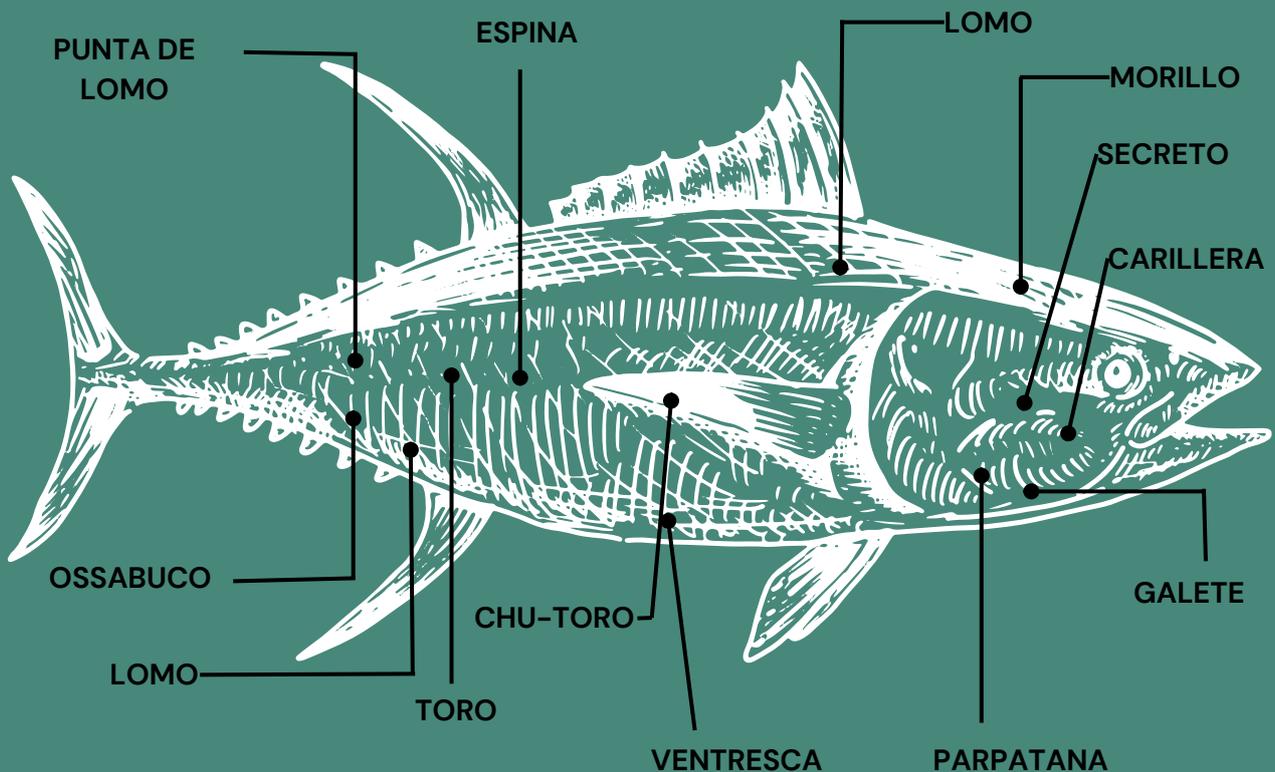
17 € (3)

MORIAWASE DE SASHIMI

(12 CORTES VARIADOS)

Piezas al corte de dorada, corvina, salmón y atún.

28 € (3)



ATÚN ROJO BALFEGÓ

*Consultar alergias alimentarias



URAMAKI SENDO



URAMAKI PINKU



URAMAKI CHICKEN CRUNCH

ROLLS

(8 PIEZAS)

URAMAKI SAKE

Relleno de salmón, aguacate y manzana verde, cubierto de salmón flambeado con crema de queso, huevas de pez volador y tejas de flor de loto.

14,50 € (2) (5) (6)

URAMAKI DRAGON TUNA

Relleno de atún macerado en picante y pepino, cubierto de tataki de atún, con aceite de piri-piri y filamentos de togarashi.

15 € (3)

MAKI CALIFORNIA

Envuelto en hoja de soja rosa, relleno de pepino y kanikama, con topping de emulsión de wasabi y huevas de pez volador.

13,50 € (8) (12)

MAKI VEGANO

Relleno de setas shiitake, espárrago triguero y cebolla frita, con topping de crema de setas, salsa de setas y masago.

12 € (6)

URAMAKI TROPICAL

Relleno de plátano macho, manzana verde y aguacate, cubierto de láminas de mango, emulsión de wasabi, goma wakame y salsa wakame.

13,50 € (2) (12)

URAMAKI SAKANA

Relleno de corvina, cebolla frita y aguacate, cubierto de corvina y langostino flambeado con leche de tigre, cebolla encurtida y huevas de wasabi.

14,50 € (2) (3) (8)

URAMAKI SENDO

Relleno de salmón, atún y aguacate, cubierto de láminas de salmón, atún y aguacate, bañado con salsa de maracuyá, masago y huevas de pez volador, coronado con aire de maracuyá y posado sobre una cama de goma wakame.

16,20 € (3)

URAMAKI CAPRESSE

Relleno de atún rojo balfegó y queso mozzarella, cubierto de tomate seco, pesto y aceite de albahaca.

14,50 € (3) (5) (7)

URAMAKI SHINKO

Roll envuelto de arroz negro y sésamo rosa por fuera, relleno calamar a la romana, alioli de casero y aguacate, acompañado de una emulsión de ajo negro.

14,50 € (2) (11) (12) (13)

URAMAKI PINKU

Envuelto con arroz rosa y masago por fuera, relleno de gambón tempurizado, queso crema, cebollino y aguacate, con un topping de gambón macerado en kimchi cubierto de salsa fuji y sésamo rosa.

14,50 € (2) (4) (5) (8) (12) (13)

URAMAKI CHICKEN CRUNCH

Roll envuelto de arroz, tomate seco por fuera, relleno de pollo desmechado macerado en alioli y queso crema, cubierto de tartar de aguacate y bolitas de pollo macerado en especias con salsa teriyaki.

14,50 € (2) (5) (6) (12) (13)

*Consultar alergias alimentarias

URAMAKI HOUSSIN

MAKI HADAKA



URAMAKI FLOR DE LOTO

MAKI HADAKA

Envuelto con hoja de soja de sésamo, sin arroz, relleno de kanikama, salmón, atún, dorada y aguacate, con topping de emulsión de wasabi, goma wakame, soja yuzu y huevas de pez volador.

15,70 € (2) (3) (6) (8) (12)

MAKI IKURA

Envuelto con hoja de soja de sésamo, relleno de gambón tempurizado, cebollino y cebolla frita, cubierto de salmón y aguacate, emulsión de trufa y huevas ikura, posado sobre una cama de sal con fuego.

15,70 € (2) (3) (6) (8) (12) (13)

URAMAKI ICHIGO

Relleno de crema de queso, kanikama y salmón, cubierto de finas láminas de fresa, con topping de gambón macerado en salsa fuji y cebollino.

14,50 € (3) (4) (5) (8) (12) (13)

URAMAKI NIAGARA

Relleno de gambón tempurizado, cebolla caramelizada, cebollino y aguacate, cubierto de láminas de queso brie flambeado, emulsión de kimchi, cebolla frita y siracha.

14,50 € (2) (5) (8) (13)

URAMAKI OTOKO

Relleno de salmón tempurizado, crema de queso y aguacate, cubierto con láminas de plátano macho horneado, emulsión de wasabi, masago y huevas de pez volador.

14,50 € (3) (5) (12) (13)

URAMAKI FLOR DE LOTO

Relleno de kanikama, gambón en tempura y crema de queso, cubierto de corvina flambeada con aceite de pimentón, salsa anticuchera y flor de loto crujiente.

14,50 € (2) (3) (5) (6) (8) (12) (13)



URAMAKI HOUSSIN

Roll envuelto con arroz, masago y cebollino por fuera, relleno de salmón tempurizado, crema de queso y aguacate, con topping de kanikama tempurizado, salsa teriyaki y salsa fuji flambeado en la mesa.

14,50 € (3) (4) (5) (6) (8) (12) (13)

MAKI CRAB

Relleno de cangrejo de cáscara blanda tempurizado y bimi con topping de crema de queso agridulce, salsa de anguila trufada y hoja de shiso en tempura.

15,50 € (5) (6) (8) (13)

URAMAKI UNAGI

Relleno de anguila, setas shiitake encurtidas y cebollino, cubierto con anguila, foie y sal maldon.

16,20 € (3) (6) (13)

URAMAKI HEIKIN

Relleno de foie, espárrago triguero y setas shiitake encurtidas, cubierto de hamachi, emulsión de trufa, tartar de ventresca de atún balfegó macerado en aceite de foie y masago.

18,20 € (2) (3) (6) (12)

ROLL DEL CHEF

Roll creación única de la chef.

19,70 € *consultar alérgenos*

*Consultar alergias alimentarias

CEVICHE ROLL



EBI TEMPURIZADO



ROLLS TEMPURIZADOS (8 PIEZAS)

KANI TEMPURIZADO

Roll tempurizado con panko, relleno de salmón, crema de queso y aguacate, cubierto con kanikama desmigado macerado, salsa de anguila y cebollino.

15 € (3) (4) (5) (6) (8) (12) (13)

TORA TEMPURIZADO

Roll tempurizado con panko, relleno de gambón tempurizado, anguila y kanikama, cubierto con una crema de queso especiada con orégano, salsa anguila y cebollino.

15 € (3) (5) (6) (8) (13)

FRAGOLA TEMPURIZADO

Roll tempurizado con panko, relleno de gambón tempurizado, salmón y queso crema, cubierto de queso crema azucarado y fresa, con una base de coulis de fresa natural.

15 € (3) (5) (8) (13)

EBI TEMPURIZADO

Roll tempurizado envuelto en arroz con sésamo mixto, relleno de gambón tempurizado, aguacate y pepino, con topping de salsa teriyaki, salsa de leche de coco y curry, cebolla frita, huevas de pez volador y brotes de ajo.

15 € (2) (3) (6) (8) (13)

CARIBBEAN TEMPURIZADO

Roll tempurizado con panko, relleno de queso mozzarella, coronado con carne mechada guisada, salsa teriyaki y queso cheddar ahumado fundido.

15 € (5) (6) (13)

PLATANO ROLL TEMPURIZADO

Roll tempurizado con panko, relleno de gambón tempurizado, crema de queso y cebollino cubierto de láminas de plátano macho, con topping de ensalada dinamita, salsa teriyaki y sésamo mixto.

15 € (2) (4) (5) (6) (8) (13)

CEVICHE ROLL TEMPURIZADO

Roll tempurizado con panko relleno de kanikama y mango, con topping de emulsión de maíz y coronado con ceviche de salmón y dorada macerado en leche de tigre, salsa especial, cebolla morada encurtida y cilantro.

16,20 € (2) (3) (4) (8) (12) (13)

*Consultar alergias alimentarias

MANZANA OSMOTIZADA



DUNAS DE CHOCOLATE



TOFFEE DE CARAMELO

POSTRES

MANZANA OSMOTIZADA

Manzana osmotizada en almíbar de especias, gel de maracuyá, yogurt de soja y sorbete de flor de Jamaica.

7,50 € (6)

TARTA DE PARCHITA

Mousse de maracuyá con corazón de fresa, crumble, velo de gelatina de maracuyá y mango en texturas.

8,50 € (5) (13)

MIL HOJAS DE DULCE DE LECHE

Mil hojas con dulce de leche, crema de avellanas, mini esferas de chocolate, azúcar glass y frambuesa.

8 € (5) (13)

TOFFEE DE CARAMELO

Bloque cremoso de caramelo con galleta lotus, sorbete de sake y crema de lotus.

8,50 € (5) (13)

DUNAS DE CHOCOLATE

Mini mousse de chocolate de leche, crema avainillada, galleta de kit kat, helado de pistacho y tejas de chocolate negro.

9 € (5) (7) (13)

TARTA TRES LECHE DE TÉ MATCHA

Bizcocho bañado en tres variedades leche con té matcha, con dulce de leche y cubierto de merengue flambeado y té matcha espolvoreado. Al momento de ser presentado en la mesa, será flambeado con ron.

7,50 € (5) (12) (13)

CHEESECAKE HORNEADA

Tarta de queso azul, con crema de avellanas y avellanas.

7,50 € (5) (7) (13)



*Consultar alergias alimentarias



BEBIDAS

CERVEZA
DE
BODRIA
Cerveza Galina

AGUA



AGUA 1 LT.	3,20 €
AGUA 1/2 LT.	2,70 €
AGUA CON GAS	2,80 €

REFRESCO



COCA COLA	3 €
COCA COLA ZERO	3 €
NESTEA	3 €
FANTA DE NARANJA	3 €
AQUARIUS DE LIMÓN	3 €

CAFÉ



SOLO	1,30 €
CORTADO	1,70 €
CAFÉ CON LECHE	2,80 €
AMERICANO	2,30 €
BOMBÓN	2,30 €
CARAJILLO	3 €

INFUSIONES



KUKICHA	2,60 €
MANZANILLA	2,50 €
POLEO MENTA	2,50 €
ROIBOS	2,50 €
TÉ CHAI	2,60 €
TÉ DE JASMÍN	2,60 €
TÉ NEGRO	2,60 €
TÉ ROJO	2,50 €
TÉ VERDE	2,60 €

*Consultar alergias alimentarias

CERVEZAS



ESTRELLA GALICIA (CAÑA)	2,90 €
ESTRELLA GALICIA (DOBLE)	3,30 €
ESTRELLA GALICIA 1906 (CAÑA)	3,20 €
ESTRELLA GALICIA 1906 (DOBLE)	3,50 €
ESTRELLA GALICIA 0,0 TOSTADA (TERCIO)	3 €
ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN (TERCIO)	3 €
CLARA DE LIMÓN (DOBLE)	3 €

CERVEZAS JAPONESAS



KIRIMI (TERCIO)	3,50 €
ASAHI (TERCIO)	3,50 €

SAKE



SCB DAIGINJO MORUKA GENSHU PREMIUM (JARRA)	14,50 €
SCB DAIGINJO MORUKA GENSHU PREMIUM (BOTELLA)	30 €
GOKAI NIGORI KARAKUCHI (JARRA)	10 €
TAKARA MÍO (BOTELLA 300 ML.) ESPUMOSO	14 €
TAKARA MÍO (BOTELLA 750 ML.) ESPUMOSO	27 €

*Consultar alergias alimentarias

COPA DE VINO BLANCO



VERDIL	3,50 €
TIBO DE MOYA	3,50 €
BLANQUILLO DE VERANO	5,50 €

BOTELLA DE VINO BLANCO



BEBERÁS DE LA COPA DE TU HERMANA (MACABEO, MALVASIA, MONASTRELL Y VERDILL) 2021	25,30 €
DIEGO DE MOYA (CHARDONNAY Y MERSEQUERA) 2022	26,30 €
CU-CÚ CANTABA LA RANA (100% VERDEJO) 2022	25,50 €
PARDEVALLES (100% ALBARÍN) 2022	25,50 €
ABAD DOM BUENO (100% GODELLO) 2022	23 €
ARCAN (100% ALBARIÑO SIN MALOLÁCTINA) 2022	30 €
KOMOKABRAS VERDE (100% ALBARIÑO EN ACERO CON LÍAS) 2022	30 €
LAS TINADAS (100% ALBARIÑO EN ACERO CON LÍAS) 2020	31,70 €
CARE (100% CHARDONNAY) 2022	23 €

*Consultar alergias alimentarias

COPA DE VINO TINTO



ABAD DOM BUENO 2022	3,50 €
CARE 2022	3,50 €
TINTO DE VERANO	5,50 €

BOTELLA DE VINO TINTO



SENTADA SOBRE LA BESTIA (MONASTRELL, TEMPRANILLO, GRACIANO, GARNACHA Y MALVASÍA) 2019	21 €
JUSTINA (100% BODAL D.O, URIEL- REQUENA) 2021	20 €
PARAJE MARÍN (100% MONASTRELL) 2022	20 €
LAGARIZZA (MENCÍA Y SOUSÓN) 2022	22,50 €
BALANDRO TINTO ROBLE (100% TINTO FINO) 2020	23,60 €
LUIS OLIVÁN (100% GARNACHA DE AINZÓN, D.O CAMPO DE BORJA) 2019	27,20 €
SINCRONÍA (CALLET, MANTONEGRO, GORGOLLASA, MONASTRELL Y MERLOT) 2022	26,50 €

*Consultar alergias alimentarias

BOTELLA DE VINO ROSADO



ABAD DOM BUENO (100% MENCÍA) 2021	22,50 €
LA DELICATÉ ROSÉ (GARNACHA Y CINSAULT) 2022	23,50 €
HACIENDA GRIMÒN (100% GARNACHA) 2022	23,90 €

CAVAS



PALOMA MINGUEZ BRUT BLANCO (CHARDONNAY Y MACABEO)	27,50 €
LLOPART BRUT ROSE RESERVA (MONASTRELL, GARNACHA Y PINOT NOIR) 2020	40 €

CUBATAS

GINEBRA



BOMBAI	10 €
SEAMGRAM'S	10 €
TANQUERAY	10 €
NORDES	12,50 €
ROKU	12,50 €

*Consultar alergias alimentarias

RON



BRUGAL	10 €
CACIQUE	10 €
BARCELÓ	10 €

VODKA



SMIRNOFF	10 €
ABSOLUT	10 €

WHISKY



DEWAR'S	10 €
BALLANTINE'S	10 €
JHONNIE WALKER - RED LABEL	10 €
JIM BEAN- BOURBON	12,50 €

TEQUILA



JOSÉ CUERVO (CHUPITO)	4 €
-----------------------------	-----

ALERGIAS ALIMENTARIAS

Estimados clientes,

Las alergias alimentarias son reacciones del sistema inmunológico que ocurren cuando el cuerpo identifica erróneamente ciertos alimentos como amenazas. En nuestro establecimiento, hemos tomado medidas para garantizar la seguridad de nuestros consumidores informándole cabalmente sobre las alergias alimentarias.

Cada plato en nuestro menú está claramente etiquetado con los alérgenos presentes, lo que permite a los comensales tomar decisiones informadas. Recomendamos encarecidamente que informen al personal sobre cualquier alergia o intolerancia alimentaria antes de realizar su pedido. Nuestro equipo está capacitado para proporcionar información detallada sobre los ingredientes y métodos de preparación.

Además, todos los pescados que servimos han pasado por procesos de congelación, conforme a la normativa española, que exige que el pescado destinado a consumo crudo o poco cocinado sea congelado a -20°C en un tiempo aproximado de 48 a 72 horas. Esto ayuda a eliminar parásitos y garantizar la seguridad del producto.

A continuación, compartimos algunas notas importantes sobre alergias alimentarias para que se sienta seguro y bien atendido durante su visita:

- 1. Información sobre Alérgenos:** Nos esforzamos por proporcionar información precisa sobre los alérgenos en nuestro menú, basada en los datos de nuestros proveedores. Sin embargo, si tiene alguna duda, no dude en preguntar a nuestro personal, que estará encantado de ayudarle.
- 2. Contaminación Cruzada:** Aunque tomamos precauciones para evitar la contaminación cruzada, no podemos garantizar la ausencia total de trazas de otros alérgenos en nuestros platos. Si tiene una alergia severa, le recomendamos que hable con nuestro equipo para que podamos encontrar la mejor opción para usted.
- 3. Ingredientes Adicionales:** Algunos de nuestros platos pueden contener ingredientes adicionales que no están mencionados en la descripción. Si tiene alguna alergia o intolerancia, le animamos a que consulte con nuestro personal para asegurarse de que su elección sea segura.
- 4. Adaptaciones de Platos:** Estamos aquí para hacer su experiencia lo más placentera posible. Si necesita adaptar un plato para que se ajuste a sus necesidades alimentarias, por favor, háganoslo saber. Nuestro equipo estará encantado de ayudarle a encontrar una opción adecuada.

