



DONDE LA FÉ SE CONVIERTE EN UN
FESTIN DE SABORES



EDAMAME TRUFADO



DUMPLING



BAO DE HAMBURGUESA
WAGYU

ENTRANTES CALIENTES

EDAMAME TOUGARASHI

Edamame salteado con polvo de shichimi tougarashi(picante),aroma de aceite de sésamo y salsa teriyaki con nieve de sal maldon.

5,70 € (2) (6)

EDAMAME TRUFADO

Edamame salteados al wok con tartufata y aroma de aceite de sésamo con nieve de sal maldon.

7,50 € (2) (6)

GYOZAS DE VERDURAS (4 UND)

Empanadillas caseras al vapor rellenas de coles en texturas y cacahuete al vapor con crema de setas, salsa de setas y germinados de guisante.

7,50 € (6) (9) (13)

SAQUITOS DE CERDO (4 UND)

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

9,50 € (6) (11) (13)

GYOZAS DE TERNERA (4 UND)

Empanadillas caseras fritas, rellenas de ternera macerada, servidas con una emulsión de kimchi, bañadas con salsa teriyaki y germinados.

8,50 € (6) (12) (13)

GAMBAS ENVUELTAS EN HILO DE PATATA (UND)

Gambas rebozadas en hilo de patata acompañas de una emulsión de kimchi y viruta de cebollino.

8,50 € (8) (12)

TACOYAKI DE PULPO CON CREMA DE SETAS (2 UND)

Croquetas caseras de pulpo, rebozada en panko con topping de crema de setas, bañadas con salsa de setas, coronado con hilos de alga oanori.

7 € (5) (6) (11) (13)

TACOYAKI DE CALAMAR (2 UND)

Croquetas caseras de calamar en su tinta rebozadas en panko con ali-olí casero y virutas de cebollino.

7 € (5) (6) (11) (12) (13)

TACOYAKI DE CANGREJO CON SALSA TARTARA (2 UND)

Croqueta casera de cangrejo rebozado en panko con topping de salsa tártara, bañadas con salsa anguila y filamentos de togarashi.

7 € (5) (6) (8) (12) (13)

TACOYAKI DE SETAS SHITAKE (2 UND)

Croqueta casera de setas shitake encurtidas rebozada en panko, con topping de crema de setas, bañadas en salsa de setas y germinados de guisantes.

7 € (5) (6) (12) (13)

BAO DE WAGYU (UNIDAD)

Pan bao al vapor con hamburguesa de wagyu al punto deseado, con finas líneas de mayojapo y salsa teriyaki.

9,50 € (6) (13)

BAO DE CALAMAR (UNIDAD)

Pan bao negro en carbón de bambú con anillas de calamar a la romana, pepino, ali-oli y virutas de cebollino.

8 € (11) (12) (13)

BAO VEGANO (UNIDAD)

Pan bao al vapor con pollo(heūra), crema de setas, setas shitake, chips boniato y salsa setas.

7,50 € (6) (13)

TACO NORI DE SALMÓN



NUBES DE SALMÓN



YAKIMESHI DE LANGOSTINOS



NUBES DE SALMÓN

Finas láminas de salmón crujientes, rellenas de queso crema, kanikama y aguacate, bañadas de salsa doran.

8,50 € (2) (3) (4) (5) (6) (8) (12) (13)

TACO DE GAMBÓN (UNIDAD)

Tortilla de maíz crujiente con base de mango y aguacate con gambon en panko macerada en emulsión de kimchi y salsa fuji.

7,50 € (2) (4) (8) (12) (13)

TACO DE ALGA NORI (UNIDAD)

Taco de alga nori tempurizado en kimchi y panko con base de aguacate y manzana verde, salmón macerado en salsa bonsái y cebollino, cubierto de cebolla frita.

8,50 € (3) (4) (5) (12) (13)

TEMPURA DE VERDURAS

Verduras de temporada rebozadas con salsa tentsuyu y cebollino.

11,50 € (6) (13)

TEMPURA MIXTA

Verduras de temporada y langostinos rebozados con salsa ten-suyu y cebollino.

14,50 € (6) (8) (13)

TEMPURA DE LANGOSTINO (5 UND)

Langostinos rebozados acompañados de salsa tártara, masago y filamentos de togarashi.

10,50 € (6) (8) (13)

BURRITOS TEMPURIZADOS (4 UND)

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

11,50 € (2) (3) (4) (6) (12) (13)

YAKIMESHI

Arroz salteado al wok con langostinos o pollo, zanahoria a cuadritos y huevo revuelto, salsa okonomiyaki y teriyaki, con topping de cebollino.

11,50 € (6) (8) (12)

YAKISOBA

Fideos saltados al wok con fondo de marisco y soja, langostino o vegetal, huevo a baja temperatura y katsoubushi.

11,50 € (3) (6) (8) (12) (13)

RAMEN CELÍACO

Fondo de caldo de carne, fideos celíacos, huevos macerados en soja y 5 especias japonesas, chashu, setas shitake encurtidas, cebolla china y naruto.

13,50 € (6) (12)

POLLO MARINADO (ESTILO KARAAGE)

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

11,50 € (6) (12) (13)

PULPO TEMPURIZADO

Patas de pulpo tempurizadas con una base de guacamole casero y emulsión kimchi.

(sujeto a disponibilidad)

16,50 € (2) (11)(12) (13)



CEVICHE DE LANGOSTINOS Y DORADA



TATAKI DE ATÚN



TIRADITO DE CORVINA

ENTRANTES FRÍOS

ENSALADA WAKAME

Aderezado con nuestra salsa wakame y sésamo mixto.

7 € (2)

ENSALADA DINAMITA 2.0

Kanikama, wakame, atún, salmón, gambas, mango, salsa dinamita y teriyaki.

14,50 € (2) (3) (4) (6) (8) (12) (13)

ENSALADA DE MANGO

Lechuga verde, mango, pollo salteado, tomate cherry, germinados de soja, sésamo mixto y salsa mostaza miel.

(opción vegano)

12,50 € (2) (4) (6)

CEVICHE DE DORADA Y

LANGOSTINO

Macerado con leche de tigre, cebolla morada, cilantro, maíz frito y batata.

17,50 € (3) (8)

CEVICHE DE GAMBÓN Y TOMATE

Macerado con leche de tigre, fusión valenciana, cebolla morada, palomitas de togarashi.

16,50 € (2) (8)

TAKATAKI DE ATÚN ROJO BALFEGO

CON TEXTURA YUZU

Soja yuzu, aceite de sésamo, piel de yuzu, crema de mango-yuzu y brotes.

18,50 € (3) (6)

TIRADITO DE CORVINA

Leche de tigre de maracuyá, tartar de cebolla morada con cilantro, maíz frito y chip paja de boniato.

15,50 € (2) (3)

CARPACHO DE SALMÓN AHUMADO

AL ESTILO SHINKŌ

Carpaccio de salmón con crema de eneldo, ralladura de lima y soja.

15,50 € (3) (5) (6)

TARTAR DE ATÚN BALFEGÓ CON

AGUACATE

Atún rojo Balfegó macerado con salsa de soja y aceite de sésamo con base de aguacate.

18,50 € (2) (3) (6)

TARTAR DE SALMÓN CÍTRICO

Salmón con base de aguacate acompañado de una salsa de soja juzu, kizami wasabi, huevas y alga oanori.

17,50 € (2) (3) (6)

TARTAR MIXTO

Salmón y atún rojo Balfegó con mango y aguacate acompañado de un caldo dashi con ostras y germinados.

20 € (2) (3) (6) (11)



*Consultar alergias alimentarias

CORVINA ←

→ SALMÓN

→ VIERA

DORADA ←

← ATÚN
ROJO
BALFEGÓ

→ VENTRESCA DE
ATÚN BALFEGÓ



SASHIMI

MORIAWASE DE SASHIMI (8 CORTES VARIADOS)

Piezas de atún Balfegó,
Salmón, Corvina y Dorada
al corte.

19 € (3)

SALMON (4 CORTES)

Piezas de Salmón al corte.

9,50 € (3)

ATÚN BALFEGÓ (4 CORTES)

Piezas de Atún al corte.

11 € (3)

MORIAWASE DE SASHIMI (12 CORTES VARIADOS)

Piezas al corte de atún rojo
Balfegó, Salmón, Corvina,
Dorada, Ventresca y Vieira.

29 € (3) (11)

CORVINA (4 CORTES)

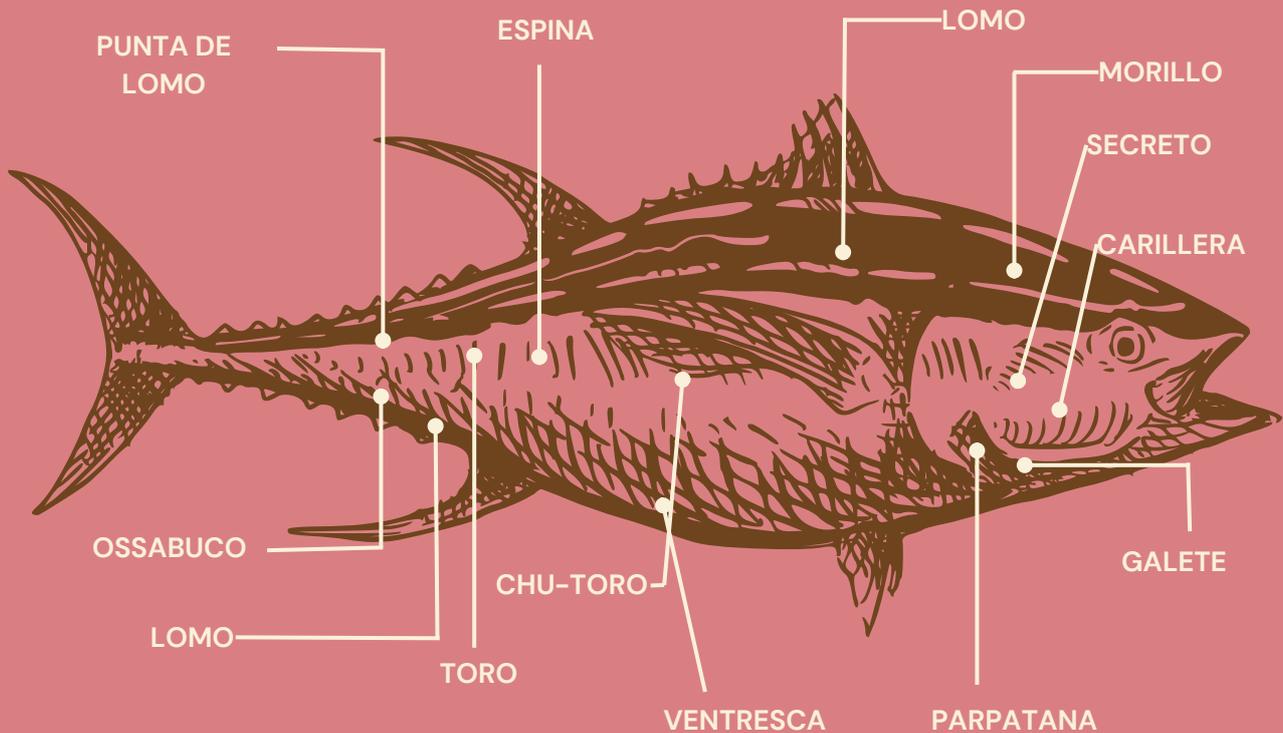
Piezas de Corvina al corte.

8,50 € (3)

DORADA (4 CORTES)

Piezas de Dorada al corte.

8 € (3)



*Consultar alergias alimentarias

NIGURI DE
ANGUILA Y FOIE

NIGURI DE
VENTRESCA
CON FOIE Y
MANGO

NIGURI DE
ATÚN ABURI

NIGURI DE
SALMÓN
ABURI



NIGUIRIS

(2 UNIDADES)

SALMÓN ABURI

Salmón flambeado sobre una bola de arroz con mayojapo y brotes de ajo.

10 € (3)

SALMÓN

Salmón sobre una bola de arroz con queso crema de eneldo y masago.

9,50 € (3) (5)

ATÚN BALFEGÓ

Atún rojo Balfegó sobre una bola de arroz con masago.

10,50 € (3)

ATÚN BALFEGÓ ABURI

Atún rojo Balfegó sobre una bola de arroz con salsa anticuchera flambeada.

11 € (2) (3) (6)

VENTRESCA

Ventresca de Balfegó sobre una bola de arroz con kizami wasabi.

12,50 € (3)

VENTRESCA CON FOIE

Ventresca de Balfegó sobre una bola de arroz con foie y mango.

13,50 € (3)

VIEIRA ABURI

Vieira sobre una bola de arroz con salsa de ostras picante flambeada y filamentos de togashi.

11 € (2) (6) (11)

DORADA CON PIEL YUZU

Dorada flambeada sobre una bola de arroz con piel de yuzu y sal rosa.

9 € (3)

CORVINA FLAMBEADA

Corvina flambeada sobre una bola de arroz con trufa y sal del Himalaya.

9,50 € (3)

HUEVO DE CODORNIZ

Huevo de codorniz sobre una bola de arroz con sal de huevo y trufa.

8,50 € (12)

SETAS ENOKI

Setas enoki macerada en tempura de kimchi sobre una bola de arroz, emulsión kimchi y sésamo de kimchi.

8 € (2) (13)

ANGUILA Y FOIE

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

13 € (3) (6)

WAGYU A5

Wagyu A5 japonés sobre bola de arroz con mostaza antigua y papel comestible de oro 24k.

(sujeto a disponibilidad)

19,50 € (4)



*Consultar alergias alimentarias

TEMAKI DE
GAMBÓN



TEMAKI DE
SALMÓN



TEMAKI

TEMAKI ATÚN

Cono de arroz con atún rojo Balfegó macerado, pepino, kimchi, salsa anguila y cebollino.

7,50 € (2) (3) (6)

TEMAKI SALMÓN

Cono de arroz con salmón, aguacate, crema de queso y teriyaki.

7 € (2) (3) (5) (6)

TEMAKI VIEIRA

Cono de vieira macerada en salsa de ostra picante y cebolla frita.

8 € (2) (6) (11)

TEMAKI GAMBÓN

Cono de arroz con Gambón en panko, macerador en emulsión de kimchi con aguacate, pepino, salsa fuji y sésamo de kimchi.

7 € (8) (13)





FUJI

SAKE



ROLLS

(8 PIEZAS)

SHINKŌ

Uramaki de arroz negro con sésamo cítrico relleno de calamar a la romana, ali-olí casero y aguacate acompañado de una emulsión de de ajo negro.

15,50 € (2) (11) (12) (13)

FUJI

Uramaki con huevas tobiko y sésamo, relleno de gambones en panko, queso crema y aguacate con un topping de gambas fritas salsa fuji, salsa anguila y cebollino.

16 € (3) (4) (5) (8) (12) (13)

SAKE

Uramaki con sésamo mixto relleno de salmón, queso crema y aguacate, cubierto de wakame, huevas ikura, soja-yuzu y oro comestible de 24k.

16,50 € (2) (3) (5) (6)

DRAGÓN TUNA

Uramaki relleno de tartar de atún macerado en picante, aguacate y pepino cubierto láminas de atún, tartar de cebolla y lámina de jalapeño.

16,50 € (2) (3)

CALIFORNIA

Uramaki relleno de kanikama, aguacate y pepino cubierto de ensalada de kanikama y wakame, sésamo mixto y huevas.

15 € (2) (3) (4) (8)

IRO

Uramaki relleno de salmón, atún, ensalada de kanikama y wakame cubierto de atún, salmón y aguacate, con salsa teriyaki, masago y huevas.

16,50 € (3) (4) (6) (8)

IKURA

Maki (papel de sésamo) relleno de Gambón con panko, cebollino y cebolla frita cubierto de salmón y aguacate con emulsión de trufa y huevas Ikura.

17 € (2) (3) (6) (13)

HADAKA

Maki relleno de salmón, atún, dorada, kanikama y aguacate cubierto con wakame, salsa de soja-yuzu, kizami wasabi y sésamo mixto.

17,50 € (2) (3) (6) (8)

FLOR DE LOTO

Uramaki Gambon, kanikama y queso crema, cubierto de corvina flambeado con aceite de pimentón, salsa anticuchera y chips de flor de loto.

16 € (2) (3) (5) (6) (8) (13)

HOUSIN

Uramaki con cebollino y masago relleno de salmón tempurizado, queso crema y aguacate cubierto de kanikama crujiente salsa teriyaki y fuji flambeado en la mesa.

15,50 € (3) (4) (5) (6) (8) (13)

*Consultar alergias alimentarias



→ NIKKEI



→ RUZI



→ TROPICAL

RUZI

Uramaki de Gambon en panko, corvina y espárrago triguero, cubierto de anguila y aguacate con salsa anguila, foie y masago.

17 € (3) (6) (8) (13)

TROPICAL

Uramaki relleno de manzana, aguacate, plátano y cebolla frita cubierto con Ensalada wakame y tartar de mango, salsa anguila y sésamo mixto.

14,50 € (2)

MIKKUSU

Maki (hoja rosa) de salmón, queso crema, huevas, kimchi y cebolla frita, cubierto de atún, puntos de mango-yuzu, salsa anguila y piel de yuzu.

15,50 € (3) (5) (6)

GURATAN

Uramaki relleno de Gambon en panko, cebolla frita y aguacate cubierto de viera salsa teriyaki, queso parmesano gratinado y katsobishi.

16,50 € (3) (5) (6) (8) (11) (13)

SHIZEN

Uramaki con sésamo mixto relleno de Gambon en panko y espárrago triguero, tartar de atún y kizami wasabi.

16,50 € (2) (3) (6) (8) (13)

NIKKEI

Uramaki de kanikama y mango, cubierto de láminas de aguacate con topping de ceviche (dorada, cebolla morada, pimiento rojo, ajo, cilantro, ají, leche de tigre) y palomitas togarashi.

16,50 € (2) (3) (11)

NETSU

Uramaki relleno de salmón, manzana y mango cubierto de láminas de aguacate, salsa anguila y masago.

15 € (3) (6)

VEGANO

Maki relleno de pollo(heüra) setas shitake y espárrago triguero con topping de crema de setas, salsa de setas y masago.

15 € (6)

HARA

Uramaki de gambón en panko, salmón, pepino y aguacate cubierto de ventresca flambeada, kimchi y cebollino.

17,50 € (3) (8) (13)

GUNKAN ROLL

Gunkan de salmón marinado estilo Shinkō envolviendo una bolita de arroz con topping de tartar de atún picante, teriyaki, masago y filamento togarashi y Gunkan de atún envolviendo una bolita de arroz con topping tartar de salmón, salsa anguila, cebollino y germinados.

17,50 € (2) (3) (6)

DOBLE ALTURA

Uramaki relleno de gambón en panko, queso crema, aguacate y espárrago triguero cubierto de kanikama con cebolla frita y láminas de salmón flambeada, mayojapo, salsa anguila, cebollino, masago y germinados.

18,50 € (3) (5) (6) (8) (11) (13)

LATINO

Envuelto en plátano relleno de gambón en panko, salmón, queso crema y aguacate cubierto de Emulsión de kimchi, salsa anguila, huevas y masago.

(sujeto a disponibilidad)

22,50 € (3) (5) (6) (8) (13)



*Consultar alergias alimentarias



MAKI MIX TEMPURIZADO



KANI 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.

16,50 € (3) (4) (5) (6) (8) (13)

PLATANO ROLL

Uramaki relleno de gambón, queso crema y aguacate cubierto de plátano macho, tempurizado y ensalada de kanikama con wakame, salsa teriyaki y sésamo mixto.

17 € (4) (5) (8) (11) (13)

MIX TEMPURIZADO

Maki de atún con topping de tartar de salmón y peta zeta.

16 € (2) (3) (6) (13)

JOSEI

Maki de kanikama, queso crema y cebolla frita, tempurizado, gambitas tempurizadas maceradas en salsa bonsái, togarashi y cebollino.

16,50 € (2) (4) (5) (8) (11) (13)



TARTA DE QUESO

LINGOTE DE CHOCOLATE



POSTRES

TARTA DE QUESO

Tarta de queso con crema de avellana y avellanas) cambia cada 3 meses.

8 € (consultar alergias)

PIÑA COLADA

Bizcocho de piña, helado de coco, espuma de piña colada, coco rallado y coulis de piña.

8 € (5) (13)

LINGOTE DE CHOCOLATE

Con tierra de kitkat, crema de avellanas, helado de leche y teja de chocolate negro y blanco.

8 € (5) (7) (13)

ALGODÓN DE AZÚCAR

Cítrico-picante.

6,50 € (2)

MOCHIS

Mochisan.

6 € (consultar alergias)

BOLA DE HELADO

Té verde, sésamo, yuzu.

4,50 € (consultar alergias)



*Consultar alergias alimentarias



BEBIDAS

BIERREZA
BODEGA
Cerveja Galícia

AGUA



AGUA 1 LT.	3,40 €
AGUA 1/2 LT.	2,90 €
AGUA CON GAS	3 €

REFRESCO



COCA COLA	3,20 €
COCA COLA ZERO	3,20 €
NESTEA	3,20 €
FANTA DE NARANJA	3,20 €
AQUARIUS DE LIMÓN	3,20 €

CAFÉ



SOLO	1,50 €
CORTADO	1,90 €
CAFÉ CON LECHE	3 €
AMERICANO	2,50 €
BOMBÓN	2,50 €
CARAJILLO	3,20 €

INFUSIONES



KUKICHA	2,20 €
MANZANILLA	2,70 €
POLEO MENTA	2,70 €
ROIBOS	2,70 €
TÉ CHAI	2,80 €
TÉ NEGRO	2,80 €
TÉ ROJO	2,70 €
TÉ VERDE	2,80 €

*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



KIRIN ICHIBAN (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



LA IMPRUDENT (TERRA ALTA, GARNACHA BLANCA)	3,50 €
TIBÓ DE MOYA (VALENCIA, MERSEGUERA, GEWÜRZTRAMINER Y MOSCATEL)	3,50 €

BOTELLA DE VINO BLANCO



RENAIX LA PASSIÓ (ALICANTE, MOSCATEL SECO, MACABEO Y MERSEGUERA)	23 €
BEBERÁS DE LA COPA (VALENCIA, MACABEO, MALVASÍA, MONASTRELL Y VERDIL)	25,30 €
FLOR DE AHILLAS (VALENCIA, MERSEGUERA)	25,50 €
CONTRADICCIÓN (MONTERREI, GODELLO Y TREIXADURA)	27 €
SAPIENTIA (RUEDA, VERDEJO)	23 €
SINCRONÍA (MALLORCA, CHARDONNAY, PRENSAL Y PARELLADA)	27 €

*Consultar alergias alimentarias

COPA DE VINO TINTO



CARE (CARIÑENA GARNACHA, SYRAH Y CABERNET S.)	3,50 €
ABAD DOM BUENO (BIERZO, MENCÍA)	3,50 €

BOTELLA DE VINO TINTO



JUSTINA (UTIEL-REQUENA BOBAL)	22 €
SENTADA SOBRE LA BESTIA (VALENCIA, MONASTRELL, GRACIANO, GARNACHA Y OT)	23,50 €
AGRÍCOLA DEL CADALSO (MADRID) GARNACHA)	26,50 €
ALEGRE VALGAÑÓN (RIOJA) TEMPRANILLO Y GARNACHA)	30 €
BALANDRO ROBLE (RIBERA DEL DUERO, TINTO FINO)	23,60 €

*Consultar alergias alimentarias

BOTELLA DE VINO ROSADO



HACIENDA GRIMÓN (RIOJA, GARNACHA)	23,90 €
L'ESPONTÀNIA (TERRA ALTA GARNACHA Y SYRAH)	22 €

ESPUMOSOS



PALOMA MÍNGUEZ BRUT VALENCIA (MACABEO Y CHARDONNAY)	27,50 €
LLOPART BRUT ROSÉ RESERVA CORPINAT (MONASTRELL, GARNACHA Y PINOT NOIR)	40 €

APERITIVOS



VERMUT ROJO	6,20 €
VERMUT BLANCO	6,20 €
APEROL SPRITZ	8,50 €

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 €
-----------------------------	-----

*Consultar alergias alimentarias

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.



*Consultar alergias alimentarias