

A la carta

Se cobrará un suplemento de 2€ más por persona en horario de conciertos

ENTRANTES

- Gyozas con salsa teriyaki, mayonesa japonesa, alga wakame y cebolla crujiente **9,00 €**
- Jamón de bellota con pan tumaca **18,00 €**
- Kushi-katsu: 9 brochetas empanadas estilo Osaka **11,00 €**
- Viaje a Japón en barco: Niguiiri, Maki, California roll, sashimi, gozas, alga wakame y edamame **18,50 €**
- Tempura de verduras con berenjenas, calabacín, espárragos, pimientos rojos y salsa especial "Place to be" **8,50 €**

PRINCIPALES

- Fideuá de calamares en su tinta y gambón **13,00 €**
- Burrata con carpaccio de tomate de temporada y salsa pesto **12,00 €**
- Ensalada de espinacas con queso de cabra, cebolla caramelizada, crujiente de jamón y reducción de vinagre a la frambuesa **8,50 €**
- Lomo alto de buey con salsa de setas y parmesano **19,00 €**
- Hamburguesa Madrileña: 60% carne wagyu, 40% nacional con queso guarrameño, macerado en cerveza Cibeles, cebolla caramelizada **12,50 €**
- Chirashi Bowls: Sashimi de salmón, atún, aguacate y mango con wakame, huevas de trucha y arroz Japonés **17,50 €**

POSTRES

- Maceta con natillas, chocolate amargo **5,50 €**
- Torrija de la abuela **5,50 €**
- Mousse de chocolate **5,50 €**