

MENÚ ESPETO & ROBATA

Menús de temporada 2022

- Todo para compartir cada 4 personas -

PAPAS ALIÑAS [A-3-4-7-12]

Con atún rojo de almadraba carpaccio de trufa y salsa nikkei

PATÉ DE BOGAVANTE [A-1-2-3-4-6-7-10-12]

Acompañado de mayonesa Japo

CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA [A-7-8]

Con virutas de queso Payoyo, confitura de mango y lluvia de yuzu

ALCACHOFA CONFITADA AL CARBÓN

BROCHETA YAKITORI DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA [A-4-6-11]

Individual a elegir

RIB EYE ARGENTINO A LA ROBATA [A-4]

Con patatas fritas al estilo musulima y chimichurri

ó

DORADA AL ESPETO [A-4]

Con piriñaca aliñada con AOVE y papas asadas

POSTRE [A-1-3-7-8]

Tarta de tocino de cielo con almendras y helado

55.00€

(PVP. IVA incluido)

Bebidas (cerveza, vino, agua y refrescos) y pan incluido.

La bebida incluida puede limitarse a 2 consumiciones, descontando 5€ al precio del menú

MENÚ CON POSIBILIDAD DE CAMBIO DE PLATOS.

Para más información de las condiciones y cláusulas de los menús, pregunte a nuestro personal encargado, dada la situación cambiante de la norma debido a la pandemia.

A* Alérgenos: Gluten 1 / Crustáceos 2 / Huevos 3 / Pescado 4 / Cacahuetes 5 / Soja 6 / Lácteos 7 / Frutos de Cáscara 8
Apio 9 / Mostaza 10 / Granos de Sésamo 11 / Dióxido de Azufre y Sulfitos 12 / Altramucos 13 / Moluscos 14

MENÚ FINGER

Menús de temporada 2022

MONTA TU PROPIO MENÚ

1. Elige entre 6, 8 ó 10 platos del listado.
2. Añade la bebida y el postre por persona.
3. Sumas el precio de tus 6, 8 ó 10 platos y 17€ por persona de bebida y postre.
4. Ya tienes el precio de tu menú.
5. Consulta con nuestro personal el número de platos idóneos en función de vuestra elección.

MENÚ FINGER DE PIE MÍNIMO 15 PAX.

TODOS LOS MENÚS SUELEN DURAR UNOS 90 A 120 MIN.

- Alcachofa confitada a carbón / 2.80€
Portobello al carbón / 2.10€
Ensaladilla Clásica de Anchoa del Cantábrico / 2.40€ / [A-3-4-6-12]
Lingote de Merluza con Salsa Tártara / 2.40€ / [A-1-3-4-6-10]
Patatas Aliñas D.O Cádiz / 1.50€ / [A-3-4-7-12]
Salmorejo con Chicharrones y Piñones / 2.20€ / [A-1-6-7-8-12]
Marinera de Causa Limeña / 2.80€ / [A-1-3-5-6-7-8-9-10-11]
Marinera de Papa Aliña con Atún Rojo / 2.80€ [A-3-4-7-12]
Taco de Pollo Crispy / 1.80€ / [A-1-3-6-7-8]
Croqueta de Puchero / 1.80€ / [A-1-3-7-11]
Chocos Fritos con alioli al ajillo negro / 1.80€ / [A-1-4-11-14]
Taco de Tomate Frito de Marisco con Gambón (1 Ud.) / 5.20€ / [A-1-7-12-14]
Taco de Costilla de Ternera a baja temperatura (1 Ud.) / 5.20€ / [A-1-4-6-12]
Mini Poke de Atún Rojo / 3.80€ / [A-1-3-4-6-7-11]
Mini Poke de Salmón / 3.50€ / [A-1-4-6-11-12]
Tartar de Atún Rojo (20 Gr.) / 5.00€ [A-4-6-11]
Ceviche de Atún Rojo (20 Gr.) / 3.20€ / [A-2-4-6-9-11]
Ceviche Clásico (20 Gr.) / 3.20€ / [A-1-4-5-8-9]
Ceviche Mixto (20 Gr.) / 3.40€ / [A-1-2-4-8-14]
Brocheta Yakitori de Atún Rojo / 4.50€ / [A-4-6-11]
Brocheta Yakitori de Pluma Ibérica y salsa de ostras / 4.60€ / [A-14]
Bacalao Dorado con Aceitunas Kalamata y Rábano Rojo / 4.40€ / [A-3-4-7]
Cazuela de Arroz de Pluma y Trufa / 4.00€ / [A-1-6-8-12]
Cazuela de Lomo Peruano con Verduras al dente / 4.20€ / [A-1-3-4-6-7-11-12]

POSTRES

- Vasito de Tarta de Queso [A-7]
Vasito de Tarta de Zanahoria [A-7]
Sorbete de Limón [A-7]

- EXTRAS ESPECIALES DE MENÚ (Incremento PVP por PAX.) -

- Showcooking de Cocina Peruana (3 tipos de crudos, tartare, ceviches o tiraditos) - 18€ [A-1-2-4-5-8-9-12-14]
Jamón Ibérico - 8€ [A-7] / Caña de lomo - 8€ [A-7] / Gambas cocidas - 8€ [A-2] / Surtido paleta y quesos - 8€ [A-7]

MENÚ INFANTIL

Menús de temporada 2022

– Platos principales –

3 Platos a elegir y 1 guarnición

PASTA CON TOMATE [A-1-3]

HUEVOS ROTOS [A-3]

CROQUETAS DE PUCHERO [A-1-3-7-9]

LINGOTE DE MERLUZA [A-1-3-4-6-10]

CHOCOS FRITOS [A-1-14]

PERRITO CALIENTE [A-1-7]

BURRITO DE COSTILLA A BAJA TEMPERATURA [A-1-4-6-12]

GALLO FRITO [A-1-4]

FILETE DE POLLO EMPANADO EN PANKO [A-1-3]

POSTRE [A-7]

Bola de Helado

– Guarniciones –

PATATAS FRITAS

PURÉ DE PATATAS [A-7]

WOK DE VERDURAS [A-6-11]

ARROZ BLANCO

18.00€

(PVP. IVA incluido)

Para niños de 2 a 12 años. 1 bebida incluida por cada niño.

MENÚ CON POSIBILIDAD DE CAMBIO DE PLATOS.

A- Alérgenos: Gluten 1 / Crustáceos 2 / Huevos 3 / Pescado 4 / Cacahuets 5 / Soja 6 / Lácteos 7 / Frutos de Cáscara 8

Apio 9 / Mostaza 10 / Granos de Sésamo 11 / Dióxido de Azufre y Sulfitos 12 / Altramucos 13 / Moluscos 14

MENÚ LIMA

Menús de temporada 2022

- Todo para compartir cada 4 personas -

PATÉ DE BOGAVANTE [A-1-2-3-4-6-7-10-12]
Acompañado de mayonesa Japo

CHOCOS FRITOS [A-1-4-11-14]
Con alioli al ajillo negro

BACALAO DORADO [A-3-4-7]
Con aceitunas Kalamata y rábano rojo

BROCHETA YAKITORI DE PLUMA IBÉRICA [A-14]
Napada con salsa de ostras

Individual a elegir

WOK DE LOMO PERUANO [A-1-3-4-6-7-11-12]
Con verduras al dente

ó
LOMO DE SALMÓN A LA ROBATA [A-4-7-10-12]
Con crema de guisantes y espárragos trigueros

POSTRE [A-1-3-5-7-8]
Vasito cremoso de tarta de zanahoria

44.20€

(PVP. IVA incluido)

Bebidas (cerveza, vino, agua y refrescos) y pan incluido.
La bebida incluida puede limitarse a 2 consumiciones, descontando 5€ al precio del menú
MENÚ CON POSIBILIDAD DE CAMBIO DE PLATOS.

Para más información de las condiciones y cláusulas de los menús, pregunte a nuestro personal encargado, dada la situación cambiante de la norma debido a la pandemia.

A- Alérgenos: Gluten 1 / Crustáceos 2 / Huevos 3 / Pescado 4 / Cacahuetes 5 / Soja 6 / Lácteos 7 / Frutos de Cáscara 8
Apio 9 / Mostaza 10 / Granos de Sésamo 11 / Dióxido de Azufre y Sulfitos 12 / Altramuces 13 / Moluscos 14

MENÚ MUSA

Menús de temporada 2022

- Todo para compartir cada 4 personas -

TOSTAS MARINERAS

CANAPÉ SOBRE PAN CRUJIENTE DE GAMBA

De causa limeña de pollo a la Robata [A-1-3-5-6-7-8-9-10-11]
y de papas aliñás con atún rojo de almadraba,
carpaccio de trufa y salsa nikkei [A-3-4-7-12]

GAMBAS BLANCAS COCIDAS [A-14]

ENSALADILLA CLÁSICA [A-3-4-6-12]

Con sabor a anchoa del Cantábrico y mahonesa

CROQUETAS DE PUCHERO [A-1-3-7-11]

Con panko y mahonesa de piparra

LINGOTE DE MERLUZA [A-1-3-4-5-10]

Con salsa tártara

ARROZ DE PLUMA IBÉRICA [A-1-6-8-12]

Con carpaccio de trufa

POSTRE [A-1-3-5-7-8]

Brownie de chocolate con helado de vainilla
y chocolate negro fundido

38.80€

(PVP. IVA incluido)

Bebidas (cerveza, vino, agua y refrescos) y pan incluido.

La bebida incluida puede limitarse a 2 consumiciones, descontando 5€ al precio del menú

MENÚ CON POSIBILIDAD DE CAMBIO DE PLATOS.

Para más información de las condiciones y cláusulas de los menús, pregunte a nuestro personal encargado, dada la situación cambiante de la norma debido a la pandemia.

A* Alérgenos: Gluten 1 / Crustáceos 2 / Huevos 3 / Pescado 4 / Cacahuetes 5 / Soja 6 / Lácteos 7 / Frutos de Cáscara 8

Apio 9 / Mostaza 10 / Granos de Sesamo 11 / Dióxido de Azufre y Sulfitos 12 / Altramuces 13 / Moluscos 14

- Todo para compartir cada 4 personas -

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

QUESOS SURTIDO DE LA SIERRA DE CÁDIZ [A-7]

CAÑA DE LOMO

PATÉ DE BOGAVANTE [A-1-2-3-4-6-7-10-12]

Acompañado de mayonesa Japo

ENSALADILLA CLÁSICA [A-3-4-6-12]

Con sabor a anchoa del Cantábrico y mahonesa

GAMBAS BLANCAS COCIDAS [A-14]

Individual a elegir

ARROZ DE PLUMA IBÉRICA CON CARPACCIO DE TRUFA [A-1-6-8-12]

ó

LOMO DE LUBINA DE ESTERO CON PAPATAS A LO POBRE [A-4]

POSTRE [A-1-3-6-7-8-12]

Tarta de queso Payoyo

con confitura de tomate y nueces

55.00€

(PVP. IVA incluido)

Bebidas (cerveza, vino, agua y refrescos) y pan incluido.

La bebida incluida puede limitarse a 2 consumiciones, descontando 5€ al precio del menú

MENÚ CON POSIBILIDAD DE CAMBIO DE PLATOS.

Para más información de las condiciones y cláusulas de los menús, pregunte a nuestro personal encargado, dada la situación cambiante de la norma debido a la pandemia.

A- Alergenos: Gluten 1 / Crustáceos 2 / Huevos 3 / Pescado 4 / Cacahuets 5 / Soja 6 / Lácteos 7 / Frutos de Cáscara 8
Apio 9 / Mostaza 10 / Granos de Sésamo 11 / Dióxido de Azufre y Sulfitos 12 / Altramucos 13 / Moluscos 14

MENÚ NIKKAI

Menús de temporada 2022

- Todo para compartir cada 4 personas -

PAPAS ALIÑAS [A-3-4-7-12]

Con atún rojo de almadraba carpaccio de trufa y salsa nikkei

ENSALADILLA CLÁSICA [A-3-4-6-12]

Con sabor a anchoa del Cantábrico y mahonesa

TARTAR DE GAMBAS [A-3-12-14]

Con patatas fritas y huevos felices

BROCHETA YAKITORI DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA [A-4-6-11]

BROCHETA DE VACA RETINTA [A-14]

Napada con salsa de ostras

Individual a elegir

SOLOMILLO DE TERNERA CON CREMA DE QUESO PAYOYO [A-7]

ó

BACALAO CONFITADO CON PATATAS A LO POBRE [A-4]

POSTRE [A-1-3-6-7-8-12]

Tarta de queso Payoyo
con confitura de tomate y nueces

48.00€

(PVP. IVA incluido)

Bebidas (cerveza, vino, agua y refrescos) y pan incluido.

La bebida incluida puede limitarse a 2 consumiciones, descontando 5€ al precio del menú

MENÚ CON POSIBILIDAD DE CAMBIO DE PLATOS.

Para más información de las condiciones y cláusulas de los menús, pregunte a nuestro personal encargado, dada la situación cambiante de la norma debido a la pandemia.

A- Alérgenos: Gluten 1 / Crustáceos 2 / Huevos 3 / Pescado 4 / Cacahuetes 5 / Soja 6 / Lácteos 7 / Frutos de Cáscara 8

Apio 9 / Mostaza 10 / Granos de Sésamo 11 / Dióxido de Azufre y Sulfitos 12 / Altramucos 13 / Moluscos 14



- Menús de Temporada 2022 -