

MENÚ DEGUSTACIÓN

“ALMA NIKKEI”

GYOZA DE CORDERO

Cocida al vapor con reducción de cilantro

CHIRASHI

conponzu de jalapeños

SUDADO DE MERLUZA

con curry

SAAM DE PANCETA GLASEADA

en chicha morada

SELECCIÓN DE NIGUIRIS

8 piezas a elección del Chef Luis Arévalo.

POSTRE DEL DÍA

o café / infusión

70€ por persona.

MARIDAJE

“ALMA EN TODOS LOS SENTIDOS”

GYOZA DE CORDERO

Maridamos con **GUARÁ**, un Xarel-lo de Jordi Raventós.
D.O. Penedès - Bodega Clos del guarans - Parcela La Politxonada. Selección especial de 1450 botellas.

CHIRASHI

Maridamos con **SOCAIRE**, un Palomino Fino blanco de Albariza.
Vino de la tierra de Cádiz - Bodega Primitivo Collantes - 24 meses en bota de roble.

SUDADO DE MERLUZA

Maridamos con **AKITORA** - Sake tradicional
Junmai - Pulido del arroz del 60%, para tomar en frío, sabroso, umami y redondo.

SAAM DE PANCETA GLASEADA

Maridamos con **URTARÁN CUVÉE** - 95% Hondarribi Zuri 5% Riesling
D.O. Txakolí de Álava - Una selección de 4800 botellas y un toque que sorprende en boca.

SELECCIÓN DE NIGUIRIS

Maridamos en 3 pasos. Iremos avanzando como avanzan los diferentes niguiris.
Incluimos: **SACABEIRAS** - Albariño - D.O. Rías Baixas
UBE de Ubérrima - El origen de las Manzanillas de Santlúcar con crianza biológica.
MONTEAGUDO - Palo cortado - Palomino fino. Vino generoso.

POSTRE DEL DÍA

Maridaje final con el gran **Moscatel Oro Los Cuartillos** de Primitivo Collantes

60€ por persona.

Para mesas de 4 o más personas 55€ por persona