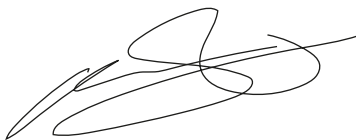


| MEDITERRANEAN KAISEKI |

La máxima japonesa *ichigo ichie* sostiene que la persona que prepara una cena lo hace con el máximo cuidado y esmero para disfrutar como nunca de ese encuentro gastronómico. Con esa pasión le invitamos a sumergirse en nuestra ceremonia Mediterranean Kaiseki.

The Japanese principle *ichigo ichie* maintains that the person who prepares a dinner must do it with the utmost care & dedication to enjoy this gastronomic event as never before. With this same passion, we invite you to immerse yourself into our Mediterranean Kaiseki ceremony.

by óscar molina



MENÚ DEGUSTACIÓN LA GAIA

LA GAIA TASTING MENU

CÓCTEL DE BIENVENIDA

WELCOME COCKTAIL

Caldo de ramen. Ramen broth.

Ostra del sol acevichada con huevas ikura.
Ceviche style oyster with ikura roe.

Escabeche de remolacha con texturas de coco.
Pickled baby beetroot with coconut textures.

Tiradito de corvina con salsa de albahaca y jalapeño.
Croaker fish tiradito with basil & jalapeño flavoured sauce.

Garbanzos verdes con tuétano de ternera, caviar de esturión.
Stewed green chickpeas with bone marrow, sturgeon caviar.

Nigiris del chef.
Chef's choice nigiri.

Breva a la parrilla con jugo de pato y esencia de jazmín.
Grilled fig with duck broth sauce & essence of jasmine.

Cocochas de rape con salsa de sake y ajo negro.
Chargrilled monkfish cheeks served in black garlic & sake sauce.

Tronco de lomo de vaca con salsa de ají rocoto.
Beef sirloin with rocoto chili pepper sauce.

POSTRE DESSERT

Cereza impregnada con sake, lima kaffir y helado de yogur.
Sake soaked cherries, kaffir lime & yogurt ice cream.

Chocolate y maní.
Chocolate & peanuts.

80€ por pers.
Bebida no incl. Beverage not incl.

SUGERENCIA SUGGESTION

Maridaje de vinos 40€ por persona. Wine pairing 40€ per person.

El menú degustación se servirá a mesa completa hasta las 23 h.
The tasting menu will be served at full table till 11 p.m.