

---

## Cold Bar

---

Ostra Poget n°3 “La Spéciale” al natural

Ostra Poget n°3 “La Spéciale” en escabeche

Ostra Poget n°3 “La Spéciale” en salsa de miso

Ostra Poget n°3 “La Spéciale” acevichada

Tartar de atún rojo, aliño asiático y yema

Ceviche nikkei de lubina salvaje

Sashimi de salmonete, dashi de verduras y escabeche de jalapeños

---

## Jimmy's & JOSELITO

---

Jamón JOSELITO 2019 Gran Reserva

Jamón JOSELITO 2016 Vintage

Dúo de Jamón JOSELITO (Gran Reserva y Vintage)

---

## Para Compartir

---

Eclair de Foie y reducción de calamansi

Ensaladilla de King crab

Brioche de Steak Tartar, yema curada y caviar (2 Uds.)

Burrata, tartar de salmón y tomate concassé

Aguacate a la brasa y salpicón de Bogavante

WOW

Katsu sando de atún rojo

Taco MX de carabinero a la brasa, guacamole y chipotle

Saam de langostino tigre, mayo spicy y crujiente de arroz

Falso Risotto trufado

Pinchos morunos de cordero lechal, hummus y pan naan

WOW

---

## Nigiri Sushi

---

Selección Jimmy's (6uds.)

Atún Rojo Balfegó

Salmón NZ

Hamachi

Presas JOSELITO aburi y foie

Atún rojo aburi y salsa unagui

Salmón NZ aburi con mayonesa dulce

Viera, papada y miso

---

---

## Rolls del Cabaret

---

---

King Crab, aguacate y kimchi

Atún rojo, cebolleta y spicy

Salmón aburi, aguacate, pepino y mayonesa dulce

Espinaca, calabaza, mango y aguacate (Vegetal)

Gambón tempurizado, aguacate y teriyaki

Roll-ex de Wagyu, caviar y láminas de oro

---

---

## Verduras y Wok

---

---

Alcachofa a la brasa, huevo y jamón JOSELITO

Wok de mini-verduras salteadas con salsa de ostras y yondu

Arroz Chaufa de pato y verduras

Berenjena miso, vieira y papada JOSELITO

---

---

## Pescados y mariscos

---

---

Brochetas umami de pulpo a la brasa con yuca frita *WOW*

Lubina al vapor estilo nikkei con verduritas salteadas

Merluza a la brasa en aroma de sarmiento

Gamba roja al carbón (Ud.)

Carabinero XXL al fuego (Ud.)

---

---

## Carnes y aves

---

---

Picantón coreano con crujiente de plátano

Burguer Jimmy's de Wagyu

Entraña Black Angus americana (300gr.)

Solomillo Macallan (350gr.)

Quinta costilla de Angus a baja temperatura (2 personas, 450gr.)

Chuleta de vaca rubia gallega madurada 35 días (2 personas, 500 gr.)