
Ostra Poget nº3 “Spéciale”

Al natural

En salsa de miso

Ponzu

Acevichada

Jimmy's & JOSELITO

Jamón JOSELITO 2020 Gran Reserva

Jamón JOSELITO 2016 Vintage

Dúo de Jamón JOSELITO (Gran Reserva y Vintage)

Bocados para conocer

Eclair de Foie y reducción de calamansi

Steak Tartar sobre crujiente, yema ahumada
y alga nori, con caviar (2 Uds.)

Wow!

Premio Nacional al mejor Steak Tartar 2025

Katsu Sando de atún rojo

Aguacate a la brasa, tartar de atún rojo y caviar

Wow!

Croqueta de Kimchi Crab y caviar (2 Uds.)

Dim Sum de cocido JOSELITO (3 Uds.)

Recomendado!

Para compartir

Saam de Waygu y anguila unagi (3 Uds.)

Ceviche nikkei de lubina salvaje

Tiradito de atún rojo y erizo con ponzu sobre arroz de sushi

Burrata, tartar de salmón y tomate concassé

Ensaladilla de King Crab

Falso Risotto trufado

Pinchos morunos de cordero lechal, hummus y pan naan

Wow!

Nigiri Sushi

Selección Jimmy's (6 Uds.)

Presa JOSELITO aburi y foie

Wow!

Atún rojo de Almadraba

Salmón NZ aburi con mayonesa dulce

Salmón NZ

Atún rojo aburi y salsa unagi

Hamachi

Nigiri de Wagyu y toffee

JOHNNIE WALKER.

Blue Label

Wow!

Rolls del Cabaret

King Crab, aguacate y kimchi

Atún rojo, cebolleta y spicy

Roll-ex de Wagyu, caviar y láminas de oro

Salmón aburi, aguacate, pepino y mayonesa dulce

Gambón tempurizado, aguacate y teriyaki

Espinaca, calabaza, mango y aguacate (Vegetal)

Verduras y Wok

Alcachofa a la brasa, huevo y jamón JOSELITO

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

Noodles salteados con Angus, verduras y salsa macha MX (2 pers.)

Pescados y mariscos

Lomito de Rape a la brasa con salsa Thai de curry y coco

Lubina al vapor estilo nikkei con verduritas salteadas

Lomo de Rodaballo salvaje a la Robata *Wow!*

Carabinero XXL al fuego (Ud.)

Carnes y aves

Entraña Black Angus americana (300 gr.)

Solomillo Macallan (350 gr.)

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

Tomahawk de Wagyu (4 pers. 1.3 kg aprox.) *Wow!*

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

Solomillo Wellington acompañado de Salsa Perigourdine (2 pers.) *Wow!*

Postre caliente de temporada **Soufflé tradicional de chocolate à la minute con brillo de cacao y helado de avellana.**
Se necesitan 12 min. para su preparación

Wow!