Ostra Poget nº3 “Spéciale”

Al natural

Ponzu

En salsa de miso

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

Taco de ribeye de Angus, aguacate y salsa roja mexicana (1 Ud.)
(Propuesta de temporada)

Katsu Sando de atún rojo

Aguacate a la brasa, tartar de atún rojo y caviar Wow!

Dim Sum de cocido JOSELITO (3 Uds.)
(Propuesta de temporada)

Para compartir

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.)

Atún rojo de Almadraba

Salmón NZ

Presa JOSELITO aburi y foie Wow!

Salmón NZ aburi con mayonesa dulce

Atún rojo aburi y salsa unagi

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)

Pastas y Verduras

Rigatoni con salsa de chalota y caviar
(Propuesta de temporada)

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

Alcachofa a la brasa, huevo y jamón JOSELITO

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

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

Cordero lechal y crema de coliflor noisette con jugo de azafrán y tomillo
(Propuesta de temporada)

Entraña Black Angus americana (300 gr.)

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

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

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!

CRUSTÁCEOS · MOLUSCOS · PESCADO · APIO · SOJA · CONTIENE GLUTEN · HUEVOS · FRUTOS DE CÁSCARA · CACAHUETES · GRANOS DE SÉSAMO · MOSTAZA · LÁCTEOS · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS