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 salteados 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!