



# WASAMOLE

## ARRANCAMOS

- MARINERA WASAMOLE** 6  
Tortilla de maíz azul frita, ensaladilla con huevo de ramen, katsuobushi y huevas de mújol
- AJO VERDE** 8,90  
Ajo blanco de semilla de calabaza e hinojo encurtido
- TARTAR MAR Y MONTAÑA** 12,50  
Carne madurada y atún rojo sobre puré de zanahoria encurtida y yema de huevo de codorniz
- PICAÑA, ALGA KOMBU Y CHILE** 8,70  
Láminas de picaña madurada, alga kombu, koji de arroz y chiles encurtidos

## SEGUIMOS

- CRUDO DE CORVINA Y MANGO** 15,50  
Leche de tigre de mango, cebolla roja y puré de boniato
- MEJILLONES TOM YUM** 9,30  
Mejillones salteados con sopa/salsa agripicante tailandesa.
- CHIPIRÓN KARAAGE EN SU TINTA** 9,80  
Chipirones fritos wokeados en salsa de su tinta
- MOLLEJAS KARAAGE EN SU JUGO** 11,50  
Mollejas de cordero fritas con fécula de patata wokeadas con jugo de cordero
- PISTO Y QUESO MANCHEGO** 9  
Hojaldre con pisto de berenjena y pimiento, tomate picantito y queso manchego

## REMATAMOS

- ATÚN, TOMATE Y FRIJOL** 18,50  
Tataki de atún rojo, sobre cama de frijoles refritos y emulsión de tomate seco con chipotle
- MASSAMAN DE TURRÓN Y CORDERO** 17,70  
Curry tailandés con pasta de turrón de jijona, carne de cordero y pimiento
- COSTILLA A LA CANTONESA \*** 14  
Costilla de cerdo a baja temperatura, rematada al carbón acompañada de arroz y salsa cantonesa
- CARRILLERA IBÉRICA AL PASTOR** 9,50 (ud.)  
Carrillera en adobo con salsa de piña y maíz

## POSTRES

- BIZCOCHO DE MAÍZ Y PLÁTANO** 7  
Bizcochito de maíz y chocolate blanco, con plátano al caramelo de mezcal.
- “TARTA” DE CHOCOLATE** 7,50  
Base de galleta salada, crema de chocolate, coulis de fresas y nata de corn flakes
- AJO DULCE Y TURRÓN DE YEMA** 7,40  
Turrón casero de yema y miso, ajo blanco de almendras garrapiñadas y sorbete de cítricos

\* Preguntar por disponibilidad

\*\*Todos los pescados para preparaciones en crudo pasan por un proceso de congelado de -20° mínimo 48h

\*\*\*\*Consulta los alérgenos con nuestro código QR