



DIY X U

ASIAN STREET FOOD



COME CON LAS MANOS

Dim sum de lubina (4 Uds) 17,00€

Empanadilla al vapor y semifrita de lubina en lascas en una marinada oriental, sashimi de lubina salvaje, jamón Iberico y jengibre frito, acompañado de una salsa de café y miso.

Croqueta nigiri Pekin (4 Uds) 13,00€

Magret pato, hoisin de fresa, puerro frito, pepino encurtido, bechamel de leche de coco, gochujang y kimchi,

Croqueta nigiri Tokio (4 Uds) 15,00€

Wagyu A5, yema curada, kizami nori, bechamel de leche de coco, gochujang y kimchi

Bola de dragón (4 Uds) 13,00€

Bola frita de arroz glutinoso y semillas de sésamo, relleno de crema de boniato, setas orientales, langostino, cacahuets y hierbas aromaticas frescas, acompañado de salsa agri dulce de tamarindo

Corn Ribs (4 Uds) 12,50€

Maíz cocido y frito con mantequilla de miso rojo, furikake, cilantro, cebolleta china y crema agria de liche

Ferrero Rocher de foie y pistacho (4 Uds) 13,00€

Bombon de foie grass, helado de pistacho y salsa de amontillado

Gyozas de ternera glaseadas estilo coreano (4 Uds) 13,00€

Gyozas de ternera al vapor, fritas y glaseadas al wok con salsa ssamjang, pure de manzana granny smith, fruta de la pasión, puerro frito, cebolleta china y queso feta

DELICATESSEN SNACKS

Gilda Asian Style (2 Uds) 14,50€

Gilda de saku de atún rojo marinado a la japonesa, aceite de shiso verde, wakame y salsa cítrica de yogurt

Chili Crab Bao (2 Uds) 14,00€

Bao al vapor y tostado en plancha con cangrejo de concha fina frito, almendra crocanti, kumquat, salsa chili crab y mayonesa de wasabi y lima

Steak Tartar Extreme & foie (2 Uds) 13,50€

Dorayaki relleno de steak tartar aliñado al estilo coreano, kakigori de foie y aceite de trufa

Ostras ponzu 6,50€/ud

Ostra "La Spéciale de Claire", aire de ponzu, emulsion de citricos y mirin, wakame, aguacate, codium, aceite de galanga

Brocheta de chuleta (2 Uds) 14,00€

Brocheta de chuleta angus con salsa satay, almendra laminada tostada, cilantro y coco rallado, jengibre encurtido

Kirimochi de anguila kabayaki (2 Uds) 14,00€

Arroz glutinoso frito, anguila kabayaki, anchoa del cantabrico, yuzukosho, salsa kabayaki, mayonesa niboshi, aire de jengibre



TENEMOS ALGO MAS

Churros Bravos



Patatas con forma de churro rebozadas con miel, especias orientales y queso parmesano, acompañado de una salsa brava de sriracha y chantilly de sesamo negro

15,00€

Mejillón francés al vapor de sake y kombu (150g)



Mejillón francés al vapor de sake y kombu, curry amarillo y huevas de tobiko, acompañado con pan bao frito

15,00€

Burger Mochi Bao de wagyu



Hamburguesa de wagyu 100% de 180g partido por la mitad en un pan bao tostado y envuelto en masa de mochi, encurtidos orientales, salsa emmy, queso havarti y setas asiaticas al wok

23,00€

Yakisoba y costillas glaseadas



Yakisoba al wok con salsa teriyaki, costillas a baja temperatura glaseadas con teriyaki, panko frito y parmesano

16,00€

Carpaccio de gamba roja



Gamba roja en carpaccio con mantequilla noisette y aceite de sésamo, hierbabuena, sweet chili, huevas de tobiko verde y camarones fritos, acompañado con pan bao frito

17,00€

Berenjena china "nasu dengaku"



Berenjena china gratinada a la japonesa, relish de hinijo, piñones tosatados, espuma de yogurt y parmesano, acompañado de pan bao frito

15,00€

Carpaccio de Wagyu A5



Lamina de lomo bajo de wagyu A5, crema de erizo, sal de miso rojo, salsa de soja fermentada en barrica, AOVE. Acompañado de un crujiente de arroz y mantequilla de shio koji

30,00€

Arroz a la llauna con Parpatana de Atun Rojo



Arroz en llauna con parpatana de atun rojo y demiglace de ternera, alioli de ajonegro

30,00€

Y PARA TERMINAR

Kakigori de liche

Hielo raspado de liche y agua de rosas con espuma de liche y leche de coco infusionado con haba tonka

7,50€

Surtido de Mochis



Mochi Fresa y Nata, Mochi pistacho, Mochi fruta de la pasion, Mochi Coco

3,5€/ud

Piruleta de Marshmallow y Fruta de la pasion



Piruleta de malvavisco relleno de helado de fruta de la pasion

6,50€

