

GORSARIO

RESTAURANT & TERRACE

ENTRANTES

Cecina de buey 32€

Procedente de la mejor selección de bueyes nacionales con una maduración mínima de 2 años.

Las Navajas de La Torre 5u 42€

Navajas frescas con emulsión de yuzu, gel de ponzu, rocoto parrillero, enjuente de arroz y trufa.

Ostras Cienfuegos 15€/u.

Ostra gallega, rocoto parrillero, salsa oriental a base de soja y dados de mango flambeados.

Vieiras al carbón 4u. 42€

Zamburiñas braceadas en Jospier*, bañadas de una salsa de bechamel de kimchi y rocoto parrillero.

Bao brioché de cangrejo 23€/u.

Pan bao de brioché al vapor con cangrejo de concha crujiente, salsa bbq oriental, mayonesa de kimchi y pepinillos agri-dulces.

Bao Veggie 20€/u.

Pan al vapor con burger de paltares con queso, tomate, cebolla, pepinillos agri-dulces y germinados de nuestra huerta.

COMPARTIR

Steaktartar oriental 49€

Tartar de wagyu en mostaza, con una base de bao brioché crocante, mantequilla ahumada y montañés de foie.

Tartar de atún 46€

Atún con tofu de aguacate, emulsión de aji amarillo, cubierto con un velo de ponzu y acompañado con una galleta de arroz.

Langostino Jumbo XXL 125€

Langostino a la brasa y cubierto con una salsa de bechamel gratinada.

Pez diablo frito 135€/Kg.

Rotja japonesa frita entera y sudado de aji amarillo acompañado de verduras al wok.

PARRILLA JOSPER*

TOMAHAWK DEBUEY 155€/Kg.

Carne premium de buey presentada en cortes usuzukuri, acompañado con patatas fritas, hastones de boniato y chips de yuca.

LANGOSTA DE FORMENTERA AL FUEGO 190€/Kg.

Langosta entera braceada al Jospier* a baja temperatura bañada en aceites aromáticos ahumados.

KINGCRAB 135€

Cangrejo a la brasa acompañado de batayaki y crocante de pan.

WAGYU JAPONÉS 120€

Lingote de wagyu 100% japonés cortado en mesa.