



COCINA ASIÁTICA

POSTRES

MANGO SUDACHI 11

Ganador de la 'Mejor Tapa Dulce' Hotel Tapa Tour 2023

BOMBA DE COCO Y JENGIBRE 12

FALSA MANDARINA 12

LAVA CAKE, *chocolate, matcha* 14

MOCHIS 11

UN ÚLTIMO TRAGO

TE & INFUSIONES

MUGICHA	9	JAZMÍN	9
EARL GREY	9	SOBACHA	12
MANZANILLA	9	SENCHA TSUKI	12
MENTA	9	MATCHA BIO	15

DIGESTIVOS

Urakasumi Umeshu 10

Choya Yuzu Liqueur 12

Hibiki Harmony 28

Macallan 18 75

Yamazaki 12 40

Hennessy XO 45

Zacapa XO 30

Precios en €, IVA incluido | Precio de servicio 4€

Información sobre alérgenos disponible bajo petición.

Apoyamos la política de pesca sostenible favoreciendo la biodiversidad en los mares. Todos nuestros huevos son procedentes de gallinas libres de jaula.

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1021/2022 en materia de prevención de la parasitosis por Anisakis.

En cumplimiento del RD 1021/2022, ponemos en conocimiento de nuestros clientes que pueden llevarse los alimentos que no hayan consumido.

Todos nuestros envases son compostables al 100%, respetando el medio ambiente.