

THE ULTIMATE VEGAN & VEGETARIAN MENU

Celebra la riqueza de los ingredientes basados en plantas, fusionando la filosofía japonesa de equilibrio y simplicidad con técnicas culinarias modernas e innovadoras.

PRIMER TIEMPO - ENTRADAS (UNO A ELECCIÓN)

Edamames al robata - Edamame al robata con carbón Binchotan, que aporta un delicado sabor ahumado.

Shishito Peppers - Pimientos shishito asados al robata, terminados con sal marina y un ligero toque de aceite de sésamo.

Ensalada de Algas - Algas curtidas con una mezcla de ketjap manis (soya dulce) que realza sus notas naturales y frescas.

SEGUNDO TIEMPO - ROLLOS 4 PIEZAS (UNO A ELECCIÓN)

Pecan Smash - Relleno de pasta de hongos con nuez y espárrago, cubierto de aguacate y bañado en salsa ketjap manis. Terminado con ajonjolí tostado.

Green Dragon - Aguacate y pepino en su interior, cubierto de más aguacate, terminado con salsa de tamarindo y ajonjolí.

Kimchi Roll - Col oriental con tempura de cebolla y aguacate, servido con una salsa de ajonjolí negro.

TERCER TIEMPO - PLATILLOS FUERTES (UNO A ELECCIÓN)

Curry de Hongos - Pasta de curry mezclada con leche de coco, papa, zanahoria y mix hongos japoneses.

Tofu frito - Capeado, con salsa agridulce, acompañado de una ensalada con vinagreta de jengibre.

Tempura de Vegetales - Vegetales baby orgánicos bañados en una ligera tempura, acompañados de tres salsas: dashi tempura, wafu de habanero y salsa itameru picante.

Kinoko rice pot - Hongos japoneses y láminas de trufa negra fresca.

CUARTO TIEMPO - POSTRES (UNO A ELECCIÓN)

Helados Artesanales - Preparados en casa con sabores como jengibre-té verde o lichi.

Black to the Future Vegan Edition - Pastel de chocolate negro Valrhona, elaborado sin lácteos ni harina, decorado con hojuelas de oro de 14k y acompañado de sorbete de frutas exóticas.