

## Dessert

---



**Crumble de manzanas con helado de vainilla**

5  
€

## Plato

---



**Secreto de cerdo ibérico a la brasa**

5  
€

## Yakitoros - de la tierra

---



**Col guisada y melosa con kimchi y costrones de pan**

3  
€



**Pequeñas patatas asadas con salsa brava**

3  
€



**Lombarda guisada con manzanas y torreznos crujientes**

4  
€



**Alcachofa gratinada con crema ácida y picante de yogurt**

4  
€



**Dados de berenjenas en tempura con miso rojo y pimentón**

4  
€



**Setas shitakes frescas**

4  
€

## Yakitoros - del agua

---



**Boquerones fritos en tempura con aderezo de ñoras dulces**

5  
€



**Ceviche de zamburiñas, limas y ají amarillo**

6  
€



**Yaki-shabu de salmón y sésamo negro**

7  
€



**Parpatana de atún con salsa de miso y yuzu (1 ud.**

7  
€



**Chipirones con salsa de cebollas dulces (1 ud.**

7  
€



**Buñuelo de bacalao con mahonesa de yuzu y chili.**

7  
€



**Atún rojo y pack choy, lacado, sobre pan y salmorejo (1 ud.**

8  
€



**Tataki de atún con ajoblanco**

8  
€



**Yakitigre de mejillones gallegos al curry**

5  
€

## Yakitoros - de la granja

---



**Alitas de pollo 2016, agridulces y picantes**

6  
€



**Pato confitado y crujiente con espinacas y naranja**

7  
€



**Albóndigas picantes de pollo y tocineta ibérica**

6  
€



**Pollo y papa canaria con mojo rojo**

6  
€



**Pollo frito crujiente con salsa agridulce cañí**

5  
€



**Pollo lacado con salsa barbacoa china y guacamole**

5  
€



**Disco de arroz tostado**

5  
€

## **Yakitoros - de la finca**

---



**Filete ruso y sus migas al pimentón (1 ud.**

5  
€



**Ssâm de cerdo en hoja de lechuga crujiente (1 ud.**

6  
€



**Tuétano de ternera asado**

6  
€



**Entrecostillas de wagyu lacado**

7  
€

## **Yakitoros - yakibokatas**

---



**De papada ibérica y pepino david chang**

5  
€



**De chipirones con tomate, alioli y cebolletas**

5  
€



**De setas con manzana**

6  
€



**De cordero con tzatziki**

6  
€



**De bogavante y verduras crujientes**

6  
€

## **Yakitoros - yakiramen ibéricos**

---



**De callos con chorizo, morcilla y udon**

10  
€



**De cocido madrileño con tallarines yuoiao**

10  
€



**De pollo en pepitoria con e chang noodles**

11  
€



**De pescado en gazpachuelo con navajas, mejillones y calamares**

13  
€

## **Yakitoros - ensaladas de la huerta**

---



**Espinacas, queso manchego**

4  
€



**Tomate con jengibre encurtido**

5  
€



**César con pollo a la brasa**

5  
€



**Ensalada de pepino, quinoa y salmón en sashimi**

7  
€

## **Yakitoros - para acompañar**

---



**Arroz especiado asado al carbón en hoja de banano**

4  
€



**Arroz blanco aliñado con sabores de oriente**

4  
€



**Patatas fritas en tempura con salsa de sésamo tostado**

4  
€



**Puré cremoso de patata ratte**

4  
€



**Pan sin gluten (1 ud.**

3  
€

## **Yakitoros - final dulce**

---



**Yakitoro de algodón de azúcar y toques cítricos**

3  
€



**Yakitoro de marshmallow**

3  
€



**Frutas variadas de la estación con helado de cereza**

4  
€



**Helado de fresa y wasabi con galleta de jengibre**

4  
€



**Cookie de dos chocolates y helado de vainilla**

5  
€



**Crème brûlée con helado de pandano**

5  
€



**Limón, limón (1 ud.**

5  
€

## **Sin clasificar**

---



**Cesta de Pan**

3  
€



**Churros con chocolate**

4  
€