

## Para Compartir

- TARTAR DE ATÚN ROJO AL ESTILO "PA' LEVANTE"** 22,00€  
Atún Rojo, Guacamole, Tomate Rayado y Mahonesa Japo
- TARTAR DE ATÚN ROJO CLÁSICO** 21,50€  
Atún Rojo, Guacamole, Mahonesa de Lima y Wasabi a parte
- TATAKI DE ATÚN ROJO** 21,50€  
Lingote de Atún Rojo marcado a la plancha y marinado con Salsa de Ostra, Alga Wakame y Mahonesa de Lima
- ERIZOS - 2 UNIDADES** 12,50€  
Atún Rojo, Huevas de Erizo, Yema de Huevo montada con Mantequilla de Trufa y Trufa Fresca
- CEVICHE DE PULPO** 17,50€  
Pulpo Cocido, Leche de Coco, Sweet Chili, Cilantro, Lima, Habitas Edamame y Cebolla Morada
- LINGOTE DE FOIE** 18,00€  
Foie y Praline de Avellana
- ALCACHOFAS - 2 UNIDADES** 14,00€  
con Jamón en Taquitos, Virutas de Foie, Cebollino y Trufa Fresca
- PULPO ASADO CON ESPUMA DE PATATA** 19,50€  
Pulpo, Espuma de Patata, Alga Codium, Ajada de Pimentón y Aceite de Oliva
- GOYZAS DE GAMBIA CON ALGA WAKAME** 14,50€  
Empanadilla Estilo Japo rellenas de Gamba
- ZAMBURIÑAS - 10 UNIDADES** 28,00€  
Gratinadas con Parmesano y Crema de Chalotas
- FOIE FRESCO** 21,00€  
Medallones de Foie a la Plancha, Compota de Manzana, Reducción de Oporto y Trufa
- HUEVOS ROTOS** 18,50€  
con Espuma de Patata, Taquitos de Jamón Ibérico, Huevos Fritos, Foie a la Plancha con Aceite de Trufa Blanca y Trufa Fresca Laminada
- JAMÓN IBÉRICO** 22,00€
- QUESO CURADO** 17,50€

## Ensaladas

- ENSALADA DE RULO** 13,00€  
Romana, Mezclum, Piña, Tomate, Vinagreta de Manzana, Nueces y Aceite de Oliva
- ENSALADA "JAPO"** 14,00€  
Mezclum, Alga Wakame, Habitas Edamame, Tataki de Atún, Aguacate, Gamba, Soja y Sésamo
- TARTAR DE TOMATE** 16,00€  
con Crema de Queso Gruyère y Espuma de Limón
- ENSALADADILLA DE VENTRESCA** 14,00€  
Cremoso de Patata con Mahonesa Japo, Picadillo de Zanahoria, Pepinillo y Ventresca de Atún

TODOS LOS DÍAS SUGERENCIAS DEL CHEF

Ante cualquier tipo de alergia y/o intolerancia consulta con nuestro personal

## Del Mar

### PATA DE PULPO LACADA

Pata de Pulpo cocida posteriormente a la plancha y pintada con Salsa de Pimiento Picante y Sweet Chili

26,50€

### BACALAO CHEF

Cocinado a Baja Temperatura sobre Puré de Patatas con una ligera Salsa de Gambas

23,50€

### BACALAO CON MUSELINA

Rebozado y Frito terminado en Horno con Muselina Montada en Base de Tomate Frito Casero

23,00€

### RAPE CON ALCACHOFAS

Cocinado a Baja Temperatura con Alcachofas marcadas en Plancha, Puré de Patatas, Gambas con Royal de Alcachofas y Vinagreta de Soja y Miel

24,00€

## Así de Carnes

### ENTRECOT DE VACA

Al punto que elija el cliente, con guarnición de Patata y Verdura

28,00€

### RABO DE TORO

Cocinado a Baja Temperatura, Deshuesado con Salsa Semidulce de Vaca, Mantequilla de Siracha acompañado de Puré de Patata

23,50€

### CARRILLADA DE CERDO

Envuelta en Hojaldre con una Crema de Boletus

18,50€

### COSTILLAR DE CERDO

Cocinada a Baja Temperatura y Deshuesada, con Salsa Barbacoa Japo acompañada de Patatas Paja y Ñoquis Fritos

18,00€

### SECRETO

Confitado y Marcado a la Plancha, acompañado de Patata y Verdura con Salsa Kimichi a parte

18,50€

### CANELONES - 2 UNIDADES -

con Crema de Trufa y Trufa Fresca Laminada

19,00€

## Un sabor Dulce

### LINGOTE CREMOSO DE PISTACHO

Bañado en Manteca de Cacao y Chocolate Blanco

8,00€

### BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Acompañado con Helado de Vainilla, Chocolate Caliente y Garrapiñadas de Nueces

8,00€

### TARTA DE QUESO

Cocinada al Horno con Base de Galleta María

8,00€

### MILHOJAS

Rellenas de Nata y Cubiertas de Chocolate Caliente

8,00€

### CRUJIENTE DE ARROZ CON LECHE

Envuelto en Pasta Filo con Miel, Canela y Azúcar Glass

9,00€

TODOS LOS DÍAS SUGERENCIAS DEL CHEF

Ante cualquier tipo de alergia y/o intolerancia consulta con nuestro personal

\*ARROZ CON BOGAVANTE, RISOTTO Y ARROCES - POR ENCARGO

PAIN 1,20€