

PARA COMPARTIR



Tartar de atún rojo al estilo "Pa' Levante"	21.50€
Tartar de atún rojo clásico	21.00€
Tataki de atún rojo	21.00€
Ceviche de pulpo	17.00€
Alcachofas con virutas de foie fresco, taquitos de jamón ibérico y trufa fresca	14.00€
Pulpo asado con espuma de patata, ajada de pimentón y alga codium	19.50€
Gyozas de gamba con alga wakamen	14.00€
Zamburiñas con crema de chalotas y gratinadas con parmesano	26.00€
Foie fresco a la plancha con reducción de Oporto y trufa	21.00€
Huevos rotos con foie fresco, taquitos de jamón ibérico y trufa fresca	17.50€
Jamón ibérico	21.00€
Queso curado	17.50€



ENSALADAS

Ensalada de rulo de cabra de temporada con vinagreta de manzana	12.00€
Ensalada "Japo" con gambas	13.50€
Tartar de tomate con burrata	15.00€



PASTA

Fiocchi de pera con funghi porcini	15.00€
------------------------------------	--------



DE LA MAR

Pata de pulpo lacada	25.50€
Bacalao selección al estilo del chef	22.00€
Bacalao de muselina con ajo tostado alta selección	21.00€
Rape con alcachofas	23.50€

ASÍ DE CARNES

Entrecot de Angus Prime USA	28.00€
Lomo de vaca "tagliatta"	26.00€
Rabo de toro deshuesado como manda el Chef	22.00€
Carrillada de cerdo en crujiente con crema de boletus	18.50€
Costillar de cerdo deshuesado con barbacoa "japo" y chilipotle	17.00€
Secreto ibérico confitado	18.00€

UN SABOR DULCE

Crema de vainilla	7.00€
Bizcocho de chocolate con helado de vainilla y chocolate caliente	7.00€
Tarta de queso con helado de canela e higos	7.50€
Milhojas rellenas	7.50€
Crujiente de arroz con leche y helado de miel	8.00€

TODOS LOS DÍAS TENEMOS SUGERENCIAS DEL CHEF
ANTE CUALQUIER TIPO DE INTOLERANCIA, CONSULTAR AL CAMARERO/A

* Arroz con bogavante, risotto y arroces por encargo*

Pan 1.00€