

Entrantes Frios

Cold Starters

Algas Marinas

Japanese seaweed salad, ginger syrup, beetroots and coriander olive oil

Σαλάτα από Ιαπωνικά φύκια, σιρόπι τζίντζερ, παντζάρι και λάδι από κόλιανδρο

€ 22.00

Pico De Gallo

Salad with tomato, pineapple, onion, parsley, marinated in lime and aji Amarillo pepper

Σαλάτα με ντομάτα, ανανά, κρεμμύδι, μαϊντανό, μαριναρισμένη σε lime, πάπρικα και πιπεριά aji Amarillo

€ 25.00

Ceviche Mediterranea

Fresh fish ceviche, sweet potato puree, choclo corn, ice cooked onion, tangerine scented "tiger's milk"

Σεβίτσε με ψάρι ημέρας, πουρές γλυκοπατάτας, καλαμπόκι choclo, κρεμμύδι μαγειρεμένο στον πάγο, "γάλα τίγρη" αρωματισμένο με μανταρίνι

€ 32.00

Tiradito

Fresh fish sashimi, yuzu lime sauce, tobiko, yuzu kosho, furikake, coriander oil

Σασίμι από ψάρι ημέρας, σάλτσα yuzu-lime, yuzu kosho, furikake, λάδι κόλιανδρου

€ 34.00

Tartar de ternera / Beef tartare

Beef tartare with kimchi, crispy onion, aji panca cream and wasabi ice cream

Ταρτάρ μοσχαρίσιο με kimchi, αφυδατωμένο κρεμμύδι, κρέμα aji panca και παγωτό wasabi

€ 34.00

Tartar de atun picante/Spicy tuna tartare

Tuna tartare marinated in chili pepper, chives and broth of pico de gallo salsa and tortilla

Τόνος ταρτάρ μαριναρισμένος σε πιπεριά chili, σχινόπρασο και ζωμό από σάλτσα pico de gallo και τoρτίγια

€ 33.00

Entrantes Calientes

Hot Starters

Miso Soup

Miso soup, tofu, goma wakame

Σούπα με miso, tofu, goma wakame

€ 28.00

Edamame

Steamed soy beans with lime and sea salt

Φασόλια σόγιας στον ατμό με θαλασσινό αλάτι και λάιμ

€ 18.00

Kimchi Edamame

Sautéed soy beans with kimchi sauce, spring onion and sesame seeds

Φασόλια σόγιας σωταρισμένα με kimchi, φρέσκο κρεμμύδι και σουσάμι

€ 20.00

Seta de Ostra

Grilled on robata mushrooms, corn puree and miso vinaigrette

Μανιτάρια ψητά στη robata με κρέμα καλαμπόκι και vinaigrette miso

€ 32.00

Camarones de Roca / Rock Shrimps

Shrimp tempura, wasabi cream, kimchi sesame, calamansi fruit fluid gel and onion cooked in ice

Γαρίδες τεμπούρα, κρέμα wasabi, σουσάμι kimchi, υγρό τζέλ από καλαμάνσι και κρεμμύδι μαγειρεμένο στον πάγο

€34.00

Miso de Berenjena / Eggplant miso

Baked aubergine with miso amarillo glaze, mozzarella, coriander and crispy onion

Μελιτζάνα ψημένη με γλάσο miso amarillo, μοτσαρέλα, κόλιανδρο και τραγανό κρεμμύδι

€ 24.00

Platos Principales

Main dishes

Char Siu Salmon

Grilled salmon, char siu glaze and aji Amarillo cream

Ψητός σολομός με γλάσο char siu και κρέμα aji Amarillo

€ 44.00

Cerda Negra

Slow-cooked Iberian pork in kalbi sauce, potato cream, coriander olive oil and gochugaro

Σιγομαγειρεμένο χοιρινό Ιβηρικού σε σάλτσα kalbi κρέμα πατάτας, λάδι κόλιανδρου και gochugaro

€ 42.00

Tsukune / Beef kebabs

Japanese kebabs with teriyaki glaze, sweet pepper rocoto cream and sweet potato flakes

Ιαπωνικά κεμπάπ με γλάσο teriyaki, κρέμα γλυκιάς πιπεριάς rocoto και γλάσο flakes γλυκοπατάτας

€ 38.00

Rib Eye

Rib Eye with chimichuri and grilled corn

Rib Eye με chimichuri και καλαμπόκι ψητό

€ 48.00

Noodles Vegeteriano

Vegan noodles, miso sauce, seasonal vegetables, spring onion, black sesame seeds

Noodles, σάλτσα miso, λαχανικά εποχής, φρέσκο κρεμμύδι, μαύρο σουσάμι

€ 24.00

Side dishes

Steam rice / Ρύζι ατμού

€ 14.00

Fried rice / Τηγανητό ρύζι

€ 16.00

Grilled vegetables / Λαχανικά ψητά

€ 18.00

Kids Specials

Grilled sea bass fillet with steamed rice

Λαβράκι σχάρας με ρύζι ατμού

€ 22.00

Chicken Yakitori with teriyaki sauce and potato puree

Κοτόπουλο Yakitori με σάλτσα teriyaki και πουρέ πατάτας

€ 20.00

Postres

Desserts

Amazonia

Milk chocolate cremeux, chocolate biscuit, chocolate "powder", passion fruit fluid gel and miso ice cream

Κρεμέ σοκολάτας γάλακτος, μπισκότο σοκολάτας, πούδρα σοκολάτας, υγρό ζελέ passion fruit και παγωτό miso

€ 20.00

Cheesecake Lychee

Cream cheese with lychee flavor, butter biscuit crumble, lychee ice cream and red fruits sauce

Κρέμα τυριού αρωματισμένη με lychee, crumble μπισκότο βουτύρου, παγωτό lychee και σάλτσα από φρούτα του δάσους

€ 18.00


Pina


Sweet potato cream, caramelized pineapple, burned sugar, crispy rice papers, vanilla-tonka sorbet


Κρέμα γλυκοπατάτας, καραμελωμένος ανανάς, καμένη ζάχαρη, τραγανά φύλλα ρυζιού, sorbet βανίλια-tonka


€ 19.00

a

 Vegetarian

 Vegan

 Contains Gluten

 Contains Lactose

Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και αρίστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα

All foods are prepared with extra virgin olive oil and the finest quality sun flower oil for any fried

*Στις ανωτέρω παρασκευές χρησιμοποιούνται και φρέσκοκατεψυγμένες ύλες

*All the above dishes also contain freshly frozen ingredients

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις Services and taxes are included

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση

The hotel reserves the right to alter prices, operating hours & days of the restaurant without prior notice

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε

In case of any food allergy, kindly inform us

Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διαθέτει έντυπα δελτία σε ένα ειδικό χώρο κοντά στην έξοδο για την καταγραφή τυχόν παραπόνων

The establishment is obliged to have a printed form available in a special location near the exit for the registration of any complaints

Αγορανομικός υπεύθυνος: Γεώργιος Γιανακούρας Market inspector officer: George Gianakouras

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΑ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)

CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT – INVOICE)