

MIRU 見る

RESTAURANT GASTRO-FUSIÓ

MENÚ FIESTAS

Del 23 de diciembre
al 8 de enero



MENÚ IKIGAI

(生き甲斐)

En japonés significa “la razón de ser” o “aquello que da sentido a la vida”. Una motivación diaria, donde la felicidad se encuentra en la armonía de lo que amas.

En MIRU, nuestro Ikigai es hacerte vivir una experiencia única en cada plato.

EDAMAME TRUFADO

Judías de soja con sal Maldon y aceite de trufa.

MINI TACOS DE TARTAR DE SALMÓN

Incluye cuatro tacos crujientes de alga nori, salmón acompañado de salsa Ponzu, Kizami wasabi (pasta wasabi) y wasabi fresco.

CARPACCIO DE WAGYU

Wagyu A5 (máximo nivel de calidad) cortado fino con cebollino fresco y wasabi.

OSTRAS EN TEMPURA

Tempura de ostras con salsa de maracuyá.

HOSOMAKI APO

Arroz con interior de tempura de aguacate, queso crema y tartar de salmón

MIRU URAMAKI

Roll de arroz con atún, mango t foie, relleno de atún, pescado blanco y espárragos.

ANGUILA URAMAKI

Roll de arroz con anguila, relleno de plátano de Canarias

NIGIRI DE GAMBA

Gamba roja, salsa especial del chef y wasabi fresco.

NIGIRI DE FOIE CARAMELIZADO

Foie, manzana deshidratada y salsa especial del chef.

POSTRE O CAFÉ

A escoger entre nuestra seleccion de postres.

PRECIO: 78.-€ por persona (min 2 personas)

