



YONG WU NAGAHIRA

CHEF DEL RESTAURANTE IKIGAI VELÁZQUEZ

X

DANIELE TASSO

CHEF EJECUTIVO BIG MAMMA ESPAÑA

4 MANOS
BEL MONDO X IKIGAI

PASTA MEMBERS CLUB

¡RAGAZZI, EL 9,10,11 Y 12 DE MARZO SON FECHAS PARA RECORDAR! ESTAMOS MUY EMOCIONADOS DE RECIBIR AL CHEF CON SOL REPSOL YONG WU PARA UN PRIMER E IMPRESIONANTE CUATRO MANOS CON DANIELE TASSO, CHEF EJECUTIVO DE BIG MAMMA, Y SU SQUADRA DE FUEGO. UN MIX DE RECETAS DE COCINA ITALIANA Y NIPONA QUE NO OS DEJARÁ INDIFERENTES.

PUEDES PEDIR EL MENÚ COMPLETO POR 65€ (BEBIDAS NO INCLUIDAS) O SI LO PREFIERES, PUEDES ESCOGER PLATOS SUELTOS A TU ELECCIÓN <3

APERITIVO

CROQUIGAI / SOLO DISPONIBLE PARA MENÚ COMPLETO
Crujiente croqueta rellena de patata y una loncha de cecina.
gluten (trigo), leche, huevo

ANTIPASTI

TRIO DE GYOZAS / 9
Tres gyozas al estilo japonés rellenas de picante bomba pugliese, sabroso rabo de toro y fresco baccalà mantecato, junto a una salsa de soja y sésamo.
gluten (trigo), leche, huevo

BURRATA FRITTA (V) / 13,5
125gr de fresca burrata pugliese frita en tempura al estilo japonés con una base de pesto de shiso. Crujiente por fuera y extra jugosa por dentro.
frutos de cascara (almendras), leche

USUZUKURI (GF) / 11,5
Tiradito de dorada con salsa de limón para un toque cítrico y soja. Una técnica de corte fino de lo más delicada.
leche, pescado, soja

PRIMO PIATTO

CARBO-RAMEN / 16

Pasta con huevo hecha en casa, servida con un caldo de cebolla, apio y zanahora, acompañado de guanciale directo de la Toscana, setas, huevo marinado y cebollino. Lo mejor de Japón e Italia en un bocado que te calienta el cuore.

apio, gluten (trigo), huevos, sulfito, trazas de frutos de cascara, soja

PERFECT MATCH: una copa de vino tinto Aglianico
del Taburno D.O.C.G. 2018* / 6

SECONDO PIATTO

KOBUJIME (GF) / 22

Técnica tradicional para curar pescado pero esta vez alla italiana. Una dorada servida en alga kombu con salsa de tomate, alcaparras, aceitunas y ajo.

pescado

PERFECT MATCH: una copa de vino blanco Falanghina / 7,5

DOLCI

DORAYAKI ROCHER (V) / 8

Doble pancake japonés relleno de chocolate gianduja y avellanas para un toque crujiente e italiano.

gluten (trigo), huevos, leche, avellanas

Impuestos y servicios incluidos, precio en euros, IVA incluido. No se aceptan cheques.

Todo es casero. Todos nuestros productos italianos se importan directamente de nuestros productores de Italia, no hay intermediarios. Por lo demás, solo compramos productos locales. Es posible que exista una mínima contaminación cruzada en las elaboraciones. Transparencia, selección y origen de nuestros productos es nuestro lema.

Encuentre la lista de nuestros productores en bigmammagroup.com/es/produ

