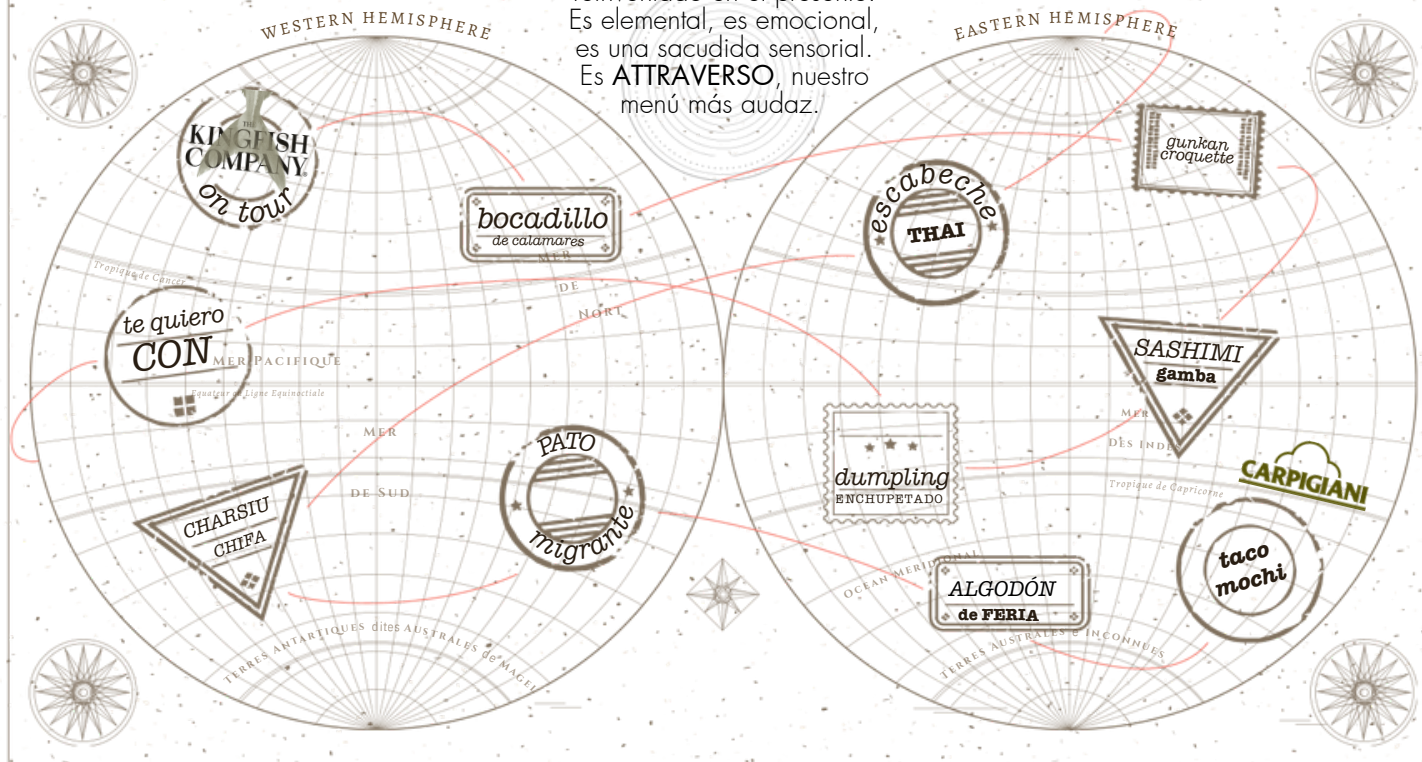


ATTRAVERSO

Es transversal, es atemporal,
es un susurro del pasado
reinventado en el presente.
Es elemental, es emocional,
es una sacudida sensorial.
Es **ATTRAVERSO**, nuestro
menú más audaz.





BOCADILLO DE CALAMARES

Crujientes negros de calamar, tartar de calamar cru, aliño japo-andaluz, cebollino, arbequina afinada en barrica de jerez, lima.

[*Extra de caviar 5g - 11€]

HIRAMASA ON TOUR EN DOS PARADAS

THE
KINGFISH
COMPANY

1° Saam Nikkei de shiso, Hiramasa TKF, gel de toszu, masago araré

2° Hiramasa TKF, encurtidos, ajoblanco de chipotles ahumados, salazones, aceite de chile morita.

GUNKAN CROQUETTE

Croqueta de chipotles ahumados, cecina de wagyu, yema curada, tobiko negro.

SASHIMI

De gamba blanca de Ayamonte, salsa roja tatemada Bangkok style, nieve de gambas, aceite de lima kaffir, arroz crujiente, micro cilantro.

DUMPLING ENCHUPETADO

Gambas al wok ardiente, ajíes, jugos de carabinero con sabores del Perú, aire de coco, aceite de curry rojo, huacatay

PAN DE CAMPAÑA

Con mantequilla ahumada.

ESCABECHE THAI

Esparrago blanco de Navarra, mantequilla noisette, escabeche tibio de curry verde thai, navajas de buceo, ikuras ahumadas, codium

CHARSIU CHIFA

Rape lacado con charsiu, panka, beurre blanc de yuzu kosho, salicornias al wok ardiente y aceite de harissa

PATO MIGRANTE

Lacado dongpo, rollito crujiente, relleno con aromas a Pekín, emulsión de hoisin, cebolleta china y mole nikkei de cacahuete.

ALGODÓN DE FERIA

Nube de lychee, frambuesa, algodón de azúcar.

TACO MOCHI

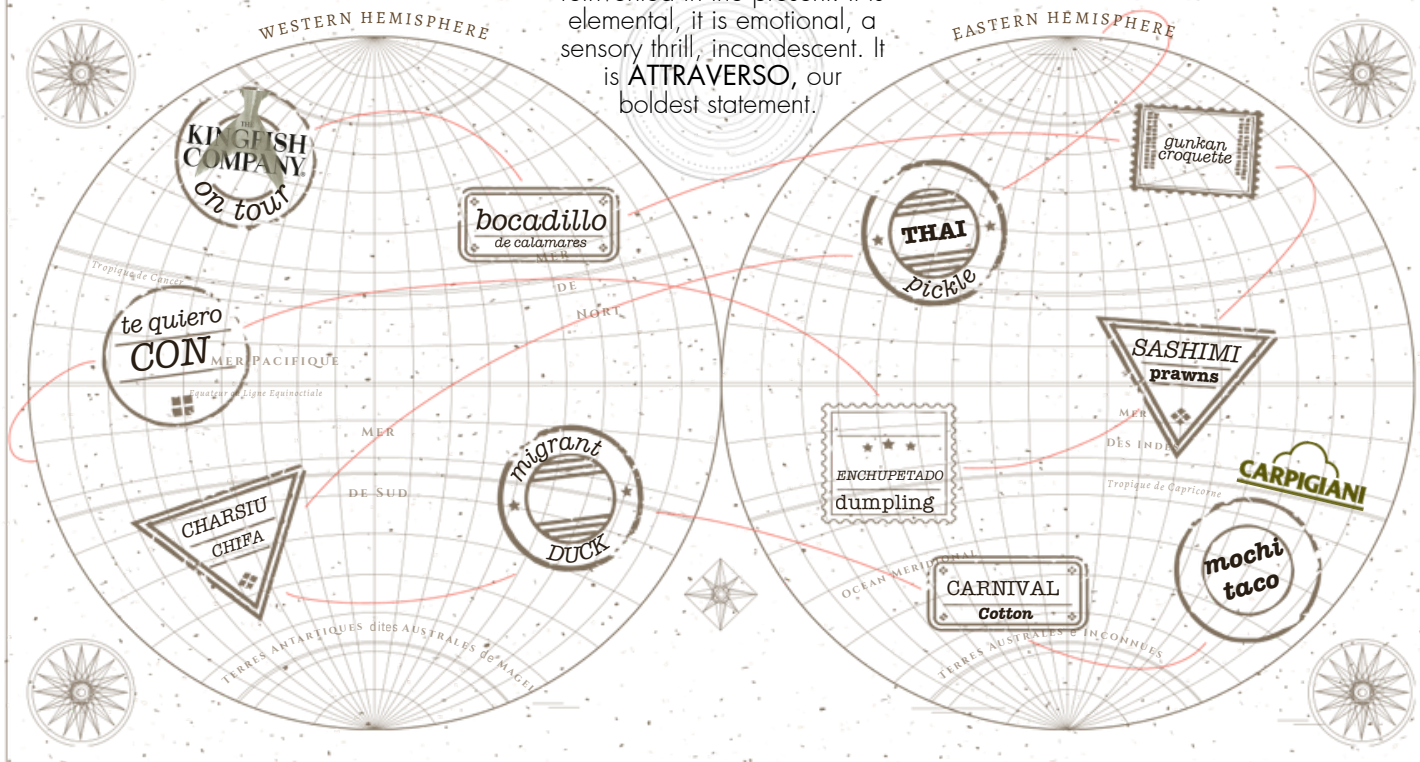


Heldado Thai de leche merengada, caviar de miel picante, polen crujiente, chipotle y fresitas

by Rafa Bergamo

ATTRAVERSO

It is transversal, it is timeless,
a whisper from the past
reinvented in the present. It is
elemental, it is emotional, a
sensory thrill, incandescent. It
is **ATTRAVERSO**, our
boldest statement.





BOCADILLO DE CALAMARES

Crispy black squid, raw squid tartare, Japanese-Andalusian dressing, chives,
Arbequina olive oil aged in Jerez barrels, lime.

[*Extra caviar 5g - 11€]

HIRAMASA ON TOUR · 2 STOPS

 **KINGFISH
COMPANY**

1° Hiramasa TKF, pickles, smoked chipotle ajoblanco, cured meats, morita chili oil.

2° Nikkei Saam of shiso, Hiramasa TKF, tosau gel, masago araré

GUNKAN CROQUETTE

Smoked chipotle croquette, wagyu cecina, cured yolk, black tobiko.

SASHIMI

White prawn from Ayamonte, charred red sauce Bangkok style, prawn snow, kaffir
lime oil, crispy rice, micro cilantro.

ENCHUPETADO DUMPLING

Fiery wok-cooked prawns, chili peppers, carabinero juices with flavors from Peru,
coconut foam, red curry oil, huacatay.

COUNTRY BREAD

With smoked butter.

THAI PICKLE

White asparagus from Navarra, noisette butter, warm green Thai curry escabeche,
diving razor clams, smoked ikuras, codium

CHARSIU CHIFA

Monkfish lacquered with charsiu, panka, yuzu kosho beurre blanc, samphire cooked
in a hot wok and harissa oil

MIGRANT DUCK

Dongpo lacquered, crispy roll, filled with Beijing aromas, hoisin emulsion, Chinese
scallion, and nikkei peanut mole.

CARNIVAL COTTON

Litchi marshmellow, raspberry, cotton candy.

MOCHI TACO



Thai ice cream with meringue milk, spicy honey caviar, crunchy pollen, chipotle and
strawberries.

by Rafa Bergamo