

ESCABECHE DE SETAS	12,30
En vinagreta asiática de arroz, con jengibre y jícama fresca	
TARTAR DE CARABINERO Y GAMBÓN	16,00
Con emulsión de sus cabezas y encurtidos hechos en la casa	
SASHIMI DE JUREL	15,80
Con vinagreta cítrica y crujiente de algas	
CABALLA CURADA	16,40
En ponzu de zumo de pomelo y naranja	
PUERRO ASADO	8,50
A la brasa, con salsa de cacahuete picante	
COLIFLOR SÉSAMO	9,00
Cocinada al horno de carbón con una salsa de sésamo picante, jengibre y albahaca	
CROQUETA NIGUIRI	7,90
De salsa verde y corvina curada (2 u)	
GYOZA DE COCHINILLO	14,00
A la plancha, ensalada endivias y crujiente de su piel (4 u)	
CHIPIRONES A LA PARRILLA	16,20
Con mostaza japonesa y crema de brócoli	
MEJILLONES CON SALSA DE CHILI	14,00
Abiertos al horno de carbón con una salsa de chiles y cilantro	

ARAILO

PESCADO DE ROCA FRITO 21,00
Entero y crocante, con mayonesa picante y ensalada de hierbas

TUÉTANO A LA BRASA 24,00
Con su steak tartar preparado al momento

COSTILLA DE VACA 21,00
Asada 12 horas y ahumada a las brasas, servida sobre puré de taro asado

TOMAHAWK TONKATSU 22,80
De cerdo Duroc, sobre salsa barbacoa y ensalada de coles

POSTRES

FLAN DE HUEVO 6,00
Con crema inglesa de jengibre confitado

PAVLOVA RELLENA DE FRUTA DE LA PASIÓN 6,00
Merengue seco, relleno de espuma de la pasión y frutos de la pasión

TIRAMISÚ JAPONÉS 6,00
De te matcha de Shizuoka

ARAILO