

ONE BY ONE

**CRISPY WONTON / 4,00 €**

al pastor pork, spicy pineapple mojito, coriander and lime

**OYSTER " LA SPÉCIALE " N1 HÛÎTRES POGET / 6,00 €**

smoked kalamansi ponzu, ikura, purple shiso

**CHILI-CRAB CROQUETTE / 4,00 €**

spider-crab, chili, saffron-oloroso emulsion, chives

**PEKIN CROQUETTE / 4,00 €**

duck, hong kong aromas, chives emulsion

**GARLIC-THAI SHRIMP / 7,00 €**

Red shrimp, fermented chili-garlic emulsion, finger lime, ito-togarashi

**JAPAN PANI PURI / 6,50 €**

Tuna, soy, citrus, black garlic emulsion, tobiko, shichimi

**TACO / 9,00 €**

Asian wok pickled mushroom taco, seasonal truffle emulsion, cacionerone

**STEAK ROLL / 7,50 €**

brioche, smoked butter, Korean steak tartare, seasonal truffle

**LOBSTER ROLL / 7,50 €**

brioche, smoked butter, lobster, kimchi dressing, black tobiko

.....  
**EXTRA CAVIAR · 5 gr / 11,00 € · 10 gr / 22,00 €**

STARTERS

**7 POTENCIAS - ASIA-CARIBE 2.0 / 23,00 €**

prawn, squid, octopus, tomato, lime, lemongrass, creamy avocado and jalapeño

**CEVICHE / 23,00 €**

wild seabass, two peppers leche de tigre, sweet potato, cancha

**KOREAN STEAK TARTAR / 23,00 €**

beef tenderloin, gochujang dressing, roasted sesame, chinese mushroom cracker

**EXTRA DE TRUFA / 10,00 €**

MAIN COURSES

**ROBATA-GRILLED SEABASS / 27,00 €**

Thai red curry, vegetables, peanuts, herbs.

**TIKKA OCTOPUS / 25,00€**

Japolimeño mojo, tikka-masala, tamarind chutney, papadums

**MELLOW BEEF CHEEK / 27,00 €**

Mexico/Bangkok curry, smoked chipotles, peanuts, sweet peas, chilies & aligot potato/taleggio

**IBERIAN PORK SHOULDER / 27,00 €**

lapsang souchong tea, shiitake mole, "pico de gallo", fried wonton filaments

**BRESSE PIGEON / 29,00 €**

Franco-Nikkei curry, panká, mushrooms, canarian potato, chili peppers

by Rafa Bergamo

BOCADOS

**WONTON CRUJIENTE / 4,00 €**

pastor meloso, mojito de piña picoso, cilantro y lima

**OSTRA " LA SPÉCIALE " N1 HUÎTRES POGET / 6,00 €**

ponzu ahumado de kalamansi, ikura, shiso morado

**CROQUETA CHILI-CRAB / 4,00 €**

centollo, chile, emulsión de azafrán-oloroso, cebollino

**CROQUETA PEKÍN / 4,00 €**

pato, aromas de Hong Kong, emulsión de cebollino

**GAMBA AJILLO-THAI / 7,00 €**

gamba roja, emulsión de chile fermentado-ajo, finger lime, ito-togarashi

**JAPO PANI PURI / 6,50 €**

Atún, soja, cítricos, emulsion de ajo negro, tobiko, shichimi

**TACO / 9,00 €**

taco setas asiáticas en escabeche express al wok, emulsión de trufa temporada, cacionerone

**STEAK ROLL / 7,50 €**

brioche, mantequilla ahumada, steak tartar coreano, trufa de temporada

**LOBSTER ROLL / 7,50 €**

brioche, mantequilla ahumada, bogavante, aderezo de kimchi, tobiko negro

.....  
**EXTRA DE CAVIAR · 5 gr / 11,00 € · 10 gr / 22,00 €**

ENTRANTES

**7 POTENCIAS - ASIA-CARIBE 2.0 / 23,00 €**

langostino, calamar, pulpo, tomate, lima, lemongrass, cremoso de aguacate-jalapeño

**CEVICHE / 23,00 €**

corvina salvaje, leche de tigre de dos ajíes, camote, cancha

**STEAK TARTAR KOREANO / 23,00 €**

solomillo de ternera, aderezo gochujang, sésamo tostado, cracker de setas chinas

**EXTRA DE TRUFA / 10,00 €**

FUERTES

**CORVINA A LA ROBATA / 27,00 €**

curry rojo Thai, vegetales, cacahuets, hierbas.

**PULPO TIKKA / 25,00 €**

mojo japolimeño, tikka-masala, papadum, chutney de tamarindo

**CARRILLERA DE VACA MELOSA / 27,00 €**

curry México - Bangkok, chipotles ahumados, cacahuets, guisantes, chiles y aligot de patatas, taleggio

**PRESA IBÉRICA DE BELLOTA / 27,00 €**

té lapsang souchong, mole shiitake, pico de gallo, wonton frito

**EXTRA TRUFA / 10,00 €**

**PICHÓN DE BRESSE / 29,00 €**

curry franco-nikkei, pankka, setas, patata estofada, chiles ahumados

by Rafa Bergamo