

SUSHI 45€

Selección de Nigiris, Hosomaki, Uramaki y Sashimi

MENÚ MARROQUÍ 55€

ENTRANTE

Bastilia
Ensalada Mechouia
Brick de Atún
Ensalada de Merguez

SEGUNDO

Tagine
Couscous

POSTRE

Macedonia de frutas
Pastillos Marroquis
Dátiles Rellenos

MENÚ 35€

ENTRANTE

Salmorejo
Hojaldre filo de espinacas y queso
Ensalada vietnamita

SEGUNDO

Nidos de tagliatelle de espinacas con su salsa salmón ahumado
Filete de ternera rellenos de espinacas con salsa de pimienta verde y arroz Pilaff
Pollo al Tandoori y arroz basmati

POSTRE

Flan de chocolate y caramelo
Crêpes Banoffee
Fondant de chocolate



L' Atelier de Mousse cocina del mundo

MENÚ 45€

ENTRANTE

Salmón ahumado relleno de queso de cabra sobre verde
Aumonières de brick con langostinos y setas
Tempura de verduras con su salsa

SEGUNDO

Raviolis frescos rellenos de ricotta y salsa de queso
Carré de cordero marinado, salsa gastrique y ratatouille
Pavé de salmón salsa chorón, espinacas salteadas y polenta

POSTRE

Aumonières de manzanas
Tempura de helado
Tartaleta de fruta

SUSHI SHOWCOOKING 75€

Showcooking de Nigiris, Hosomaki, Uramaki y Sashimi

MENÚ VEGETARIANO 45€

ENTRANTE

Sopa Miso
Crema de Calabaza
Sopa de Puerros al Hinojo

SEGUNDO

Revuelto de setas shitake
Musubis de arroz con verduras al vapor
Blinis de Sarraceno con cebolla caramelizada
Tofu con verduritas al aroma de orégano y quinoa tostada

POSTRE

Crumble
Mousse de Piña

MENÚ 55€

ENTRANTE

Tartare de atún rojo
Sushi mix
Milhoja de Foie grass, cebolla caramelizada, mermelada y pan de especias

SEGUNDO

Magret de pato salsa perigueux con setas y manzanas salteadas al cavados
Tataki de Atún con su reducción Zuke y taboulé
Solomillo de buey, salsa riojana, con rucula, coulis de pimiento rojo y patatas cocotte

POSTRE

Tiramisú de Speculoos
Tarta de limón y merengue