

# SHOW COOKING

GOURMEAT

MENÚ 27 MAYO 2025

para empezar

***PICAÑA MADURADA  
CON GAMBÓN ACEVICHADO***

*Picaña madurada al punto, con el toque cítrico y marino de un gambón acevichado que refresca el bocado.*

***TARTAR DE CAÑÓN MADURADO***

*Tartar de cañón madurado, cortado a cuchillo y aliñado para resaltar la intensidad de la carne.*

primer pase de carne

***BROCHETA DE CUBE ROLL EN YAKINIKU***

***VACÍO OLD SPECIAL BEEF***

*Acompañadas de brotes de lechuga viva y cebollita*

segundo pase de carne

***NEW YORK CON HUESO***

***RIBEYE***

*Acompañadas de ensalada de tomates*

nuestro toque dulce

***SUSURRO DE HIBISCUS***

*Flan de queso acompañado con almíbar de tequila*

*\*Incluye maridaje de vinos  
Bodega Vicente Gandía*

**50€**

*(por persona)*