

# ALL STARS

# GOURMET SUMMER FESTIVAL

Gastronomía a cargo del equipo de Francisco Rascado  
de Fideo Ramen

Boquerón en vinagre y Sunomono Umechu.  
Boquerón en vinagre y verduras de temporada a las que aplicamos la técnica japonesa del Sunomono, en este caso de Umechu

Navajas a la plancha.  
Con cremoso de zanahoria y jalapeños, gel de ponzū, cremoso de aguacate y mayonesa de jengibre.

Gyozas.  
Gyozas de cerdo estilo okonomiyaki.

Sirashi Poké Ramen de presa.  
Con tartar de presa curada.

Mochi Thai.  
Mousse de limón, albahaca y dulce de leche.

Vino  
*Attis 2020. Albariño. Rias Baixas*

Precio con IVA: 50 euros.

