

## MENÚ

# JAPÓN Y ESPAÑA SE ENAMORAN

2 DE JULIO 2026

**Cocina a 4 manos con Masae (Restaurante Masae) y Víctor Rodríguez (AMA)**  
**Maridaje de vinos con Daniel Martínez (Onírico) y Mertxi Miranda (AMA)**

**Carpaccio de Chutoro:** Finas láminas de chutoro, trufa y sésamo (MASAE)

**Brioche de ventresca de atún rojo, tzatziki y caviar (AMA)**

**Maguro Maki Especial:** Lámina de atún rojo, ventresca picada y crema de aguacate (MASAE)

**Atún, cerezas y Especial Conde de Benalúa (AMA)**

### Surtido de makis

Hosomaki de atún rojo (MASAE)

Uramaki de atún spicy y salsa kimuchi (MASAE)

### Oído de Almadraba

Carpaccio de oreja de atún rojo y aliño de almazara (AMA)

### Surtido de niquiris

Niquiri de atún rojo macerado en kombu, ajo tostado y sésamo (MASAE)

Niquiri de toro flambeado (MASAE)

Niquiri de tataki de atún rojo y caviar (MASAE)

**Atún, tomate de la abuela y huevo (AMA)**

**Carrillada de atún rojo glaseada, crema de patatas, AOVE y naranja (AMA)**

**Postre:** Limón y coco

**PRECIO 55 € POR PERSONA**

MARIDAJE DE VINOS OPCIONAL 25€