

MASAE
日本食

CARMEN MIRADOR DE

aixa

MENÚ A 4 MANOS

APERITIVOS

URAMAKI DE BUEY DE MAR Y CANGREJO DE CONCHA BLANDA
DASHIMAKI TAMAGO DE QUESO FRESCO CON ANGUILA Y SU PROPIA ESPUMA
CHAWANMUSHI DE ERIZO DE MAR Y BOLETUS
GYOZA DE CERDO AGRIPICANTE CON AGUACATE Y SASHIMI DE QUISQUILLA

ENTRANTES

SASHIMI DE PEZ LIMÓN CON CREMA DE MANGO-YUZU Y AJÍ AMARILLO,
HUEVAS DE MAGURO Y CORAZÓN CURADO DE ATÚN

PESCADO

LUBINA DE ESTERO
EN TEMPURA JAPONESA CON PAK CHOI

CARNE

TONKATSU DE WAGYU JAPONÉS
CON CECINA Y SALSA DE MISO-ENCURTIDOS

POSTRE

TORRIJA DE CARAMELO DE SOJA Y SAKE
CON ESPUMA DE YUZU Y PERLAS DE ARROZ DULCE-CRUJIENTE

78€
POR PERSONA

Gabriel Castro (Carmen Mirador de Aixa)

Canador de Maestros Culinarios 2024 en la ciudad de Granada.

Masae Abe (Masae)

Canadora de Maestros Culinarios 2025 en la ciudad de Granada.

MASAE
日本食

CARMEN MIRADOR DE

aixa

MENÚ A 4 MANOS

CON MARIDAJE

APERITIVOS

URAMAKI DE BUEY DE MAR Y CANGREJO DE CONCHA BLANDA
DASHIMAKI TAMAGO DE QUESO FRESCO CON ANGUILA Y SU PROPIA ESPUMA
MARIDAJE CON COCKTAIL SPRITZ DE SAKE Y YUZU
CHAWANMUSHI DE ERIZO DE MAR Y BOLETUS
GYOZA DE CERDO AGRIPICANTE CON AGUACATE Y SASHIMI DE QUISQUILLA
MARIDAJE CON SAKE JUNMAI DAIGINJO

ENTRANTES

SASHIMI DE PEZ LIMÓN CON CREMA DE MANGO-YUZU Y AJÍ AMARILLO,
HUEVAS DE MAGURO Y CORAZÓN CURADO DE ATÚN
MARIDAJE CON DO FERREIRO D.O RIAS BAIXAS

PESCADO

LUBINA DE ESTERO
EN TEMPURA JAPONESA CON PAK CHOI
MARIDAJE CON Celler KRIPTA BARRICA D.O CAVA

CARNE

TONKATSU DE WAGYU JAPONÉS
CON CECINA Y SALSA DE MISO-ENCURTIDOS
MARIDAJE CON BASSUS PINOT NOIR D.O UTIEL REQUENA

POSTRE

TORRIJA DE CARAMELO DE SOJA Y SAKE
CON ESPUMA DE YUZU Y PERLAS DE ARROZ DULCE-CRUJIENTE
MARIDAJE CON SITTA PEREIRAS DULCE D.O RIAS BAIXAS

145€
POR PERSONA

Gabriel Castro (*Carmen Mirador de Aixà*)
Canador de Maestros Culinarios 2024 en la ciudad de Granada.

Masae Abe (*Masae*)
Canadora de Maestros Culinarios 2025 en la ciudad de Granada.