

onno

NIKKEI

Viaje Onno

SEGUNDA EDICIÓN

Un explorador, en su búsqueda de ingredientes novedosos, emprende un viaje y se encuentra ante dos senderos que se bifurcan en un bosque de ajíes amarillos. A través de estos caminos, se sumerge en dos culturas que revelan nuevos colores, sabores y amistades.

Este viaje nikkei, marcado por seis destinos y una fusión de culturas, los dulces, cítricos, picantes y la frescura, se representan en los vibrantes colores y sabores que definen la experiencia actual de Onno.

¡Disfruta plenamente de este fascinante viaje!

TOSTADA AKAMI Tostada de gyosa con lomo de atún rojo macerado en ponzu y aceite de sesamo, crema de aguacate, alioli, semillas de sesamo y oxalis.

HONGOS TENYAKI Mix de setas en tempura con mayo de kimuchi, salsa de anguila, kale crujiente, cebolla morada y toques de lima.

BANDEJA DE NIGIRIS

Serrano foie Nigiri de viera, jamón de bellota, foie gras y salsa de anguila.

Kurama Nigiri de corvina, mayonesa de ají panka, yuzu, kumquat y ajo negro.

Riku Nigiri crocante, steak tartar, tocino ibérico flameado y crema de guisantes.

Niniku Nigiri de ventresca de atún con mayonesa de ajo confitado, aceite picante y acedera roja.

TIRADITO DE SALMÓN Y SANDÍA SOUR Salmón marinado en leche de tigre, sandía en ósmosis de pisco sour, hojas de mosaico, quinoa crujiente, salsa acevichada y aceite picante.

GAMBONES ZANAHORIA Y COCO Gambones salteados en sake, sobre cremoso de zanahoria y leche de coco, mayo kimuchi, aceite de sesamo picante, chips de batata morada, rabanitos y hojas de mosaico.

LIMON YUZU Cheesecake de limón, streuzel de sesamo, glaseado de chocolate blanco.

CAFÉ / INFUSIÓN



50 euros / persona