

# MENU DEGUSTAÇÃO

Mínimo 2 pessoas.  
Preço por pessoa.

## EXPERIÊNCIA DO CHEF

55

### Ostra Don Julio

Pêra nashi, manga, Don Julio Reposado e wasabi

### Nigiri de Atum Bluefin

Arroz crocante, maionese picante e mogno chinês

### Ceviche de Vieiras

Lima, alho francês e caldo de bonito

### Croquetes de Pato

Molho doce de ameixas

### Soft Shell Crab Taco

Couve chinesa, chutney de ananás, e maionese de gochujang

### Secretos De Porco Ibérico

Marinados em mel, lima e achiote

### Arroz Frito Vegano

Milho e gan lan cai

### Verdes

Aspargos, feijão verde, ervilha torta e jalapeños

### Buñuelos

Gelado de lima keffir, chocolate branco, beterraba e agave

## EXPERIÊNCIA DO CHEF +

85/110

Opção de substituição do Entrecôte por Wagyu

### Ostra Don Julio

Pêra nashi, manga, Don Julio Reposado e wasabi

### Nigiri de Atum Bluefin

Arroz crocante, maionese picante e mogno chinês

### Hamachi e Ameijoas

Jalapeños fermentados, ponzu e ice plant

### Ceviche de Vieiras

Lima, alho francês e caldo de bonito

### Croquetes de Pato

Molho doce de ameixas

### Soft Shell Crab Taco

Couve Chinesa, chutney de ananás e maionese de gochujang

### Entrecôte

Rubia Galega, dry-aged por 24 dias e soja

### Arroz Frito Vegano

Milho e gan lan cai

### Cogumelos

Mix de cogumelos salteados servidos em caldo de funghi porcini

### Tempurá de Gelado

Baunilha mexicana e caramelo salgado

## EXPERIÊNCIA VEGAN

55

### Dumpling Jamaicano

Abóbora, geléia de malagueta e yuzu

### Nigiri de Melancia

Arroz crocante, ceboleto e broto de limão

### Dim Sum de Cogumelos Selvagens

Cogumelos da estação, trufa fresca, caldo de cogumelos selvagens

### Sopa de Wonton de Tupinambo

Abóbora, nage e citronela

### Taco de Beringela

Tempurá, chingensai, e agridoce picante

### Couve-Flor Grelhada

Ricotta de caju fermentado, XO vegano e broto de ervilha

### Arroz Frito Vegano

Milho e gan lan cai

### Verdes

Aspargos, feijão verde, ervilha torta e jalapeño

### Mousse De Manga

Granita de lichia, pérolas de tapioca e leite coco

ATENÇÃO! Devido à possibilidade de contaminação cruzada, todos os nossos pratos podem conter vestígios alergênicos. Por favor, fale com seu empregado de mesa.

Todos os preços com IVA incluído à taxa legal em vigor.

Este estabelecimento possui livro de reclamações.

# TASTING MENUS

Minimum for 2 people  
Price per person

## CHEF'S EXPERIENCE

55

### Don Julio Oyster

Nashi pear, mango, Don Julio Reposado, and wasabi

### Bluefin Tuna Nigiri

Crispy rice, spicy mayo, and chinese mahogany

### Scallop Ceviche

Bonito broth, lime, and leek

### Duck Croquettes

Sweet plum sauce

### Soft Shell Crab Taco

Chinese cabbage, pineapple chutney, and gochujang mayo

### Iberian Pork Secret Cuts

Marinated in honey, lime, and achiote

### Vegan Fried Rice

Corn and gan lan cai

### Greens

Asparagus, green beans, snow peas, and jalapeños

### Buñuelos

Kefir lime ice cream, white chocolate, beetroot, and agave

## CHEF'S EXPERIENCE "+"

85/110

Substitute Entrecôte for Wagyu

### Don Julio Oyster

Nashi pear, mango, Don Julio Reposado and wasabi

### Bluefin Tuna Nigiri

Crispy pice, spicy mayo, and chinese mahogany

### Hamachi and Clams

Fermented jalapeño, ponzu, and ice plant

### Scallop Ceviche

Bonito broth, ginger, and leek

### Duck Croquettes

Sweet plum sauce

### Soft Shell Crab Taco

Chinese cabbage, pineapple chutney, and gochujang mayo

### Entrecôte

Rubia gallega dry-aged for 24 days with soy

### Vegan Fried Rice

Corn and gan lan cai

### Mushrooms

Porcini broth

### Ice Cream Tempura

Mexican vanilla and butterscotch

## VEGAN EXPERIENCE

55

### Jamaican Dumpling

Pumpkin, chili jam, and yuzu

### Watermelon Nigiri

Crispy rice, chives, and lemon sprout

### Wild Mushroom Dim Sum

Seasonal mushrooms, fresh truffle, wild mushroom broth  
jerusalem artichoke wonton soup

### Jerusalem Artichoke Wonton Soup

Pumpkin, nage, and lemongrass

### Eggplant Taco

Tempura, chingensai, and spicy sweet sauce

### Grilled Cauliflower

Fermented cashew ricotta, vegan XO sauce, and pea sprouts

### Vegan Fried Rice

Corn and gan lan cai

### Greens

Asparagus, green beans, snow peas, and jalapeños

### Mango Mousse

Lychee granita, tapioca pearls, and coconut milk

ATTENTION! Due to potential cross-contamination, all our dishes may contain allergenic traces. Please speak to your server.

All prices include VAT at the legal rate.

This establishment has a complaints book.