



MYSTERY BOX

AB Assorted Appertizers
Selección de Aperitivos AB

NEGI NO MISO

Confit Leek with Miso Sauce
Puerro Confitado con Salsa Miso

HOTATE BUERRE BLANC

Scallops with Beurre Blanc Sauce, Yuzu Air, and Caviar
Vieira con Salsa Buerre Blanc, Aire de Yuzu y Caviar

AB SUSHI OMAKASE

AB Assorted nigiris
Selección de nigiris AB

HIMEJI NO YAKINIKU

Robata-Grilled Red Mullet with Yakiniiku Sauce
Salmonete a la Robata con Salsa Yakiniiku

POKURIBU

Slow-cooked Iberian Pork Ribs with Watercress Kimchi Sauce, Corn, Coconut, and Miso Foam
Costillas de Cerdo Ibérica a Baja Temperatura con Salsa de Kimchi de Berros y Espuma de Millo, Coco y Miso

YUZU MOCHI

Yuzu Mochi with Toasted Canarian Honey, Coconut and Passion Fruit Foam, and Gofio Crunch
Mochi de Yuzu con Espuma de Miel Canaria Tostada, Coco y Maracuyá, y Crujiente de Gofio

Petit Four

Price per person / Precio por persona 165€

TRUFFLE CLAYPOT

Rice with Bulgogi Mushroom Stew, Egg Yolk, and Fresh Truffle
Arroz con Guiso de Setas Bulgogi, Yema de Huevo y Trufa Fresca
(Minimum 2 persons/ *Minimo 2 personas*)

Supplement 15€ per person / Suplemento 15€ por persona

抹茶 | MATCHA

Matcha tea ceremony
Ceremonia Té matcha
Price per person 15€
Precio por persona 15€

MENU SERVED FOR COMPLETE TABLES / MENU SERVIDO SOLO PARA MESA COMPLETA
The menu may be subject to changes depending on market conditions. Local taxes included
El menú puede estar sujeto a cambios según mercado. IGIC incluido.