

STARTERS

EDAMAME WITH FLEUR DE SEL & TRUFFLES / VEGAN	8.50
TOMATO CEVICHE WITH POMEGRANATE & CILANTRO / VEGAN	17.00
CHARCOAL CARROTS WITH CHICORÉE & SUNFLOWER SEEDS / VEGAN	16.00
BABY SPINACH SALAD WITH TRUFFLE MISO VINAIGRETTE / VEGETARIAN	17.00
BBQ OYSTERS(2 UNIDS) WITH JAPANESE VINAIGRETTE	14.00
TUNA TARTAR WITH ALGAE SALAD & HERBAL AIOLI	22.00
NEW STYLE BABY TURBOT SASHIMI FOR 2 PERSONS	38.00
GYOZAS ALA BOUILLABASSE WITH PEAS & DILL	22.00
ORGANIC CHICKEN SALAD ALA ORANGE	19.00
GRILLED CALAMAR WITH WAFU SAUCE, BLACK ALGAE & PARSLEY	19.00
CLASSIC MISO SOUP WITH TOFU & WAKAME	8.50
ROASTED ARTICHOKE WITH FREE RANGE EGG & IBERIAN HAM	18.00
BEEF TARTAR WITH HERRING CAVIAR & POMMES ALLUMETTES	32.00

SUSHI - SASHIMI

CALIFORNIA ROLL <i>Snowcrab, cucumber, avocado & tobiko</i>	22.00
EBI - TEN ROLL <i>Tempura black tiger prawns, avocado, flambéed salmon & unagi sauce</i>	22.00
SPICY TUNA ROLL <i>Tuna, avocado & kimchee</i>	24.00
SALMON LOVERS <i>Salmon, smoked salmon, avocado, cream cheese & Spinach</i>	21.00
KINOKO ROLL / VEGAN <i>Mushrooms, cucumber, asparagus, carrot</i>	18.00
FOIE GRAS PUERTO PORTALS ROLL <i>Foie gras, truffle, asparagus, flambéed beef & shiitake</i>	32.00
GOLDEN CAVIAR ROLL <i>10gr. ossetra caviar, 24k gold, salmon, cream fraich, chives</i>	68.00
HOT LUCY ROLL <i>Tuna, salmon, prawns, avocado, asparagus & mint</i>	20.00
NEW STYLE HAMACHI SASHIMI WITH CHILI & CILANTRO	24.00
TUNA TORO TATAKI WITH SPRING ONIONS & GARLIC	32.00
TUNA SASHIMI	22.00
SALMON SASHIMI	21.00
SASHIMI MORIAWASE 18 PIECES <i>Tuna, salmon, white fish, pulpo, ebi</i>	52.00
NIGIRI MORIAWASE 7 PIECES "Chef's selection"	28.00

LUCY'S RECOMMENDATION: "SHARING MENU" (STARTING FROM 4 PEOPLE) p.p. 72.00

*Lucy Wang*TM
ZHERO HOTEL GROUP™

BAR, CAFÉ, BRASSERIE & SUSHI

MAIN COURSE

"NASU DENGAKU" MISO GLAZED EGGPLANT WITH SESAME & HERBS / VEGAN	18.00
BBQ OCTOPUS WITH CHANTERELLE-POTATOES RAGOUT & SMOKED PAPRIKA	34.00
GRILLED SEA BASS WITH "NIÇOISE" SALAD	34.00
TUNA STEAK BREADED IN PINK PEPPER WITH TOMATO & MISO SAUCE	32.00
CLASSIC MISO BLACK COD WITH BRAISED PACK-CHOY & GINGER	48.00
"TARTE FLAMBÉE" WITH BACON, LEEK & SUMMER TRUFFLE	29.00
CRISPY DUCK WITH KIMCHI CABBAGE, PEANUT, MANGO & DUCKJUS	29.00
ROASTED FOIE GRAS WITH FRENCH FRIES, FRIED EGG & BLACK TRUFFLE SAUCE	32.00
STICKY KOREAN PORK RIBS WITH RADISHES	28.00
US PRIME FILLET WITH SHIITAKE & GREEN ASPARAGUS	48.00
YAKINIKU RIB - EYE (300G) WITH BROCCOLI & BLACK GARLIC AIOLI	42.00
JAPANESE WAGYU A5 KAGOSHIMA ON THE HIBACHI (PER 100GR.)	62.00

ENTRANTES

EDAMAME CON FLOR DE SAL & TRUFA / VEGANO	8.50
CEVICHE DE TOMATES CON GRANADAS & CILANTRO / VEGANO	17.00
ZANAHORIAS BRASEADAS CON CHICORÉE & SEMILLAS DE GIRASOL / VEGANO	16.00
ENSALADA BABY ESPINACAS CON VINAGRETA DE TRUFA Y MISO / VEGETARIANA	17.00
OSTRAS (2 UNID) DE LA PARILLA CON VINAGRETA JAPONESA	14.00
TARTAR DE ATÚN CON ENSALADA DE ALGAS & ALIOLI DE HIERBAS	22.00
NUEVO ESTILO SASHIMI DE RODABALLO PARA 2 PERSONAS	38.00
GYOZAS A LA BOUILLABAISSE CON GUISANTES & ENELDO	22.00
ENSALADA DE POLLO ORGÁNICO A LA ORANGE CON PIMIENTA SANCHO	19.00
CALAMAR A LA PLANCHA CON SALSA WAFU & PEREJIL	19.00
SOPA MISO CLÁSICA CON TOFU & WAKAME	8.50
ALCACHOFAS FRITAS CON HUEVO POCHADO & JAMÓN IBÉRICO	18.00
TARTAR DE TERNERA CON CAVIAR DE ARENQUES & PATATAS FRITAS	32.00

SUSHI - SASHIMI

CALIFORNIA ROLL Cangrejo de nieve, pepino, aguacate y tobiko	22.00
EBI - TEN ROLL Camarones en tempura, aguacate, salmón flambeado y salsa Unagi	21.00
SPICY TUNA ROLL Atún, aguacate y kimchee	24.00
SALMON LOVERS Salmón, salmón ahumado, aguacate, queso crema y espinacas	21.00
KINOKO ROLL / VEGANO Setas, pepino, espárragos, zanahoria	18.00
FOIE GRAS PUERTO PORTALS ROLL Foie gras, trufa, espárragos ternera flambeada y shiitake	32.00
GOLDEN CAVIAR ROLL 10gr. ossietra caviar, 24k oro, salmón, cream fraich, cebollino	68.00
HOT LUCY ROLL Atún, salmón, ebi, avocado, espárragos y menta	20.00
NUEVO ESTILO HAMACHI SASHIMI CON CHILEY CILANDRO	24.00
TATAKI DE ENDRESCA DE ATUN CON SOFRITO Y AJO	32.00
SASHIMI DE ATÚN	22.00
SASHIMI DE SALMÓN	21.00
SASHIMI MORIAWASE 18 PIEZAS Atún, salmón, pescado blanco, pulpo, ebi	52.00
NIGIRI MORIAWASE 7 PIEZAS "Selección del Chef"	28.00

RECOMENDACIÓN DE LUCY: "MENÚ PARA COMPARTIR" (MÍN. 4 PERSONAS) p.p. 72.00

*Lucy Wang*TM
ZHERO HOTEL GROUP™

BAR, CAFÉ, BRASSERIE & SUSHI

PLATOS PRINCIPALES

"NASU DENGAKU" MISO, BERENJENA CON SÉSAMO & HIERBAS / VEGANO	18.00
PATA DE PULPO CON PATATAS Y PIMIENTOS DE LA VERA	32.00
LUBINA A LA PARRILLA CON ENSALADA "NIÇOISE"	34.00
STEAK DE ATÚN CON PIMIENTA ROSA, TOMATES & SALSA MISO ROJA	32.00
CLÁSICO MISO BACALAO NEGRO CON GOYZAS DE VERDURAS	48.00
TARTA FLAMBEE CON BACON, PUERROS & TRUFA DE VERANO	29.00
PATO CRUJIENTE CON KIMCHI, CACAHUETES, MANGO & SALSA DE PATO	29.00
FOIE GRAS CON PATATAS FRITAS, HUEVO Y SALSA DE TRUFA NEGRA	32.00
COSTILLAS DE CERDO COREANA CON RABANITOS	28.00
SOLOMILLO DE TERNERA CON SETAS SHIITAKE Y ESPÁRRAGOS VERDES	48.00
RIB-EYE (300G) YAKINIKU CON BRÓCOLI Y ALIOLI DE AJO NEGRO	42.00
WAGYU DE JAPÓN A5 KAGOSHIMA AL HIBACHI (POR 100GR.)	62.00