

OSTRAS

Servimos ostras Spéciale Daniel Sorlut® del nº 2. Criadas en aguas saladas de Marennes y en aguas frías de Normandía y reconocidas internacionalmente por su excelencia, luciendo una carne excepcional, firme y untuosa.

TAITTINGER®

Espuma de Champagne Taittinger® Brut Reserva, gelée de manzana verde y jengibre caramelizado. 7,5

BANGKOK

Mayonesa Nam Prik Pao flambeada, lima Kaffir y chalotas crujientes. 6,5

HANOI

Jugo de lima, chile dulce y lemon grass. 6,5

TARTAR

Servimos atún rojo Balfegó, conocido internacionalmente por su punto óptimo de grasa y su excelente color rojo. Balfegó utiliza la técnica japonesa Iki-jime para garantizar un producto libre de estrés, aportando un sabor único.

YUZU

Atún rojo Balfegó®, chile dulce y salsa cítrica de yuzu. 26

JAXANA®

Atún rojo Balfegó®, migas de tempura, huevo a baja temperatura, toques de Nam Prik Pao y aceite de Sichuan. 27

NIKKEI

Ceviche de sama roquera de nuestras costas canarias, lima, boniato, cebolla roja, millo tostado y choclos. 17

NIGIRI SUSHI 1 ud

SALMÓN

Salmón fresco y salsa de lima. 3

ARCOIRIS

Sama roquera de nuestras costas canarias, aguacate de La Palma, rocoto y Kimuchi. 3

VIEIRA

Vieira y holandesa de trufa sopeleada. 5

MEJILLÓN PELIGROSO

Mejillón guisado en Sake, Kimuchi sopeleado e Ito Togarasi. 3

HUEVO

Huevo de codorniz y crema de tartufata. 3

PAPADA

Cochino canario, salsa Char Siu y Kimuchi encurtido. 3

GUNKAN DE FOIE

Foie fresco a la llama, Tobiko rojo, nori de soja y reducción de frambuesa. 4

TORO

Ventresca de atún rojo Balfegó® y caviar Zar Imperial®. 10

MAKI SUSHI 10 uds

BORU EBI

Esfera de gambón, chili dulce caramelizado, crema de aguacate de La Palma y sésamo negro. 16

KIRU SAKE

Salmón fresco sopeleado, aguacate de La Palma, mayonesa de Kimuchi y Tobiko rojo. 16

MAGURO TATAKI

Tataki de atún patudo de nuestras costas con salsa Tamamiso rojo y Shichimi Togarashi. 16

EBI

Gambón tempurizado, aguacate de La Palma, emulsión de Kimuchi, crujiente de tempura e Ito Togarashi. 16

KARI KARI

Arroz negro, crujiente de anguila, queso Brie y Tobiko.

IKITOS

Atún rojo de nuestras costas canarias, gamba crujiente, aguacate de La Palma y ají amarillo. 16

USHI

Lomo de vaca madurada, foie fresco, tortilla japonesa, Tobiko wasabi, salsa de cebolla caramelizada y chips de papa frita. 18

WOK Y TEMPURA

NASI GORENG

Arroz salteado al wok al estilo Indonesia con gamba roja, verduritas, panceta curada y huevo de codorniz. 16

NOBU®

Gambón en tempura con emulsión de Kimuchi sobre ensalada templada de escarola dulce y roja con infusión de encurtidos. 16

DUMPLINGS

Elaboramos todas las masas diariamente en nuestra cocina con masa fresca casera, según la tradición milenaria de la antigua China.

GYOZAS IBÉRICAS

Seis empanadillas de masa fina rellenas de cerdo ibérico, setas Shiitake y salsa ButaNiku. 16

GYOZAS DE GAMBAS

Seis empanadillas rellenas de gambón y salsa Nin'Niku. 15

SPRING ROLLS

Cuatro rollitos fritos rellenos de pato asado, oreja de madera, fideos de soja, verduritas y salsa de mandarina picante. 14

DIM SUM

Seis bocados rellenos de vaca madurada, huevo de codorniz, láminas de foie y salsa Teriyaki de trufa. 19

ROBATAYAKI

Utilizamos la técnica ancestral de la cultura japonesa, conocida como Robata, la cual consiste en la cocción a diferentes niveles de carnes, verduras, pescados y mariscos, sobre leña y carbón vegetal.

CHAR SIU

Aguja de cerdo ibérica cocinada a la Robata al estilo Cantonés, acompañado de Pak Choi. 18

COSTILLA CANTONESA (2 pax)

Costillar de cochino canario cocinado a baja temperatura durante 12 horas y terminado a la Robata, laqueado con nuestra salsa especial cantonesa, acompañado de papa negra y verduritas salteadas. 22

POSTRES

SOUFFLÉ MUMBAI

Soufflé al horno, crema Chantilly y helado de caramelo salado.

8

MOUSSE DE CHOCOLATE

Bizcocho de chocolate sin gluten, chocolate blanco y chocolate con especias templado.

6

FONDANT DE TÉ MATCHA

Bizcocho fluido de chocolate blanco y té verde con helado de cítricos.

7

HELADOS ARTESANOS

5

Carta

MENÚ DEGUSTACIÓN

Nuestra mejor recomendación para disfrutar de Jaxana al más alto nivel.

Producto local y de primera calidad para conocer nuestra Cocina Asiática Creativa.

55€


RESTAURANT
COCINA ASIÁTICA CREATIVA

*Servicio de pan y mantequilla emulsionada con especias asiáticas 2€
Precios expresados en Euros (€) e incluyen Igit.*

**En caso de alergias o intolerancias alimentarias informar al personal de sala para elaborar opciones alternativas.*