

## 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. 16

### 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.*