

El Dondoh Matsuri es la ceremonia donde se invoca al Dios del Fuego para calentar la tierra.

炉端

PARRILLA JAPONESA

炉端

[entradas]

IZAKAYA

DonDoh Handroll

salmón, kyuri y mayo picante
envuelto en nori crocante

Josper Chiizu

provoleta al carbón, tonkatsu, relish
de poro y crocante de arroz negro

Kuro Taco

hombro de cerdo a la robata, coriandro,
nori crackers y mayo picante

Noodle Salad

fideos sin gluten, kyuri, almendras
tostadas y shoyu agrídulce

Nitsuke Wrap

carrillera braseada, lechugas
y moyashi al wok

Tako Tempura

pulpo ahumado crocante, oroshi
agrídulce, salsa wasabi y limón

Salmón Tataki

sellado al fuego, salsa yuzu - ponzu,
crema de palta y piel de lima

Gyoza Layu

rellenas de cerdo con salsa layu,
ponzu ahumado y culantro

Niku Tartar

lomo angus, ají encurtido y ponzu

[cerdo]

BUTA

Costillas

a la robata, kombucha de hibiscus
y chimichurri de maní

Solomillo 180gr

hoisin - chipotle
y chimichurri oriental

Panceta 180gr

salsa gochujang caramelizada,
ajonjolí negro y nira

Chuleta 400gr

madurada 45 días, salsa de whisky
con umeboshi y polvo de nori

[pescado]

SHIFUDO

Pulpo

a la parrilla, miso, mirin
y furikake de vegetales

Langostinos

con piel crocante, salsa de yuzu kosho,
hierba luisa y culantro

Salmón

medallón a la brasa, salsa ume shiso,
echalotes e ikura

Black Cod

bacalao ahumado al Josper,
salsa de miso y ensalada de kyuri

Conchas

shoyu, lima, chalaquita y yuzu kosho

Pesca del día

a la brasa con mantequilla
de togarashi, cebolla china y limón

[carne]

GYŪNIKU

Rib Eye 300gr

shoyu, ajo asado y culantro

Bife Angosto 250gr

añejado 45 días en kombu y sake
con oroshi de echalotes ahumados

Lomo 180gr

asado con mantequilla de togarashi
y cebolla china

Entraña 220gr

en mantequilla de yuzu kosho y cítricos

Asado de Tira 350gr

cocido 48 horas, ahumado
al Josper en olla de hierro

Picaña 250gr

brochetas a la brasa
con encurtido de rabanitos

Black Burger

angus, queso cheddar, relish
de kyuri y mayo picante

[vegetales]

YASAI

Naga Negi

poro al rescoldo, yogurt natural,
limón al fuego y togarashi

Coliflor

echalotes encurtidos, garam masala,
emulsión de berros y mostaza

Pak Choi

ahumado a la robata, vinagreta
de lima, ají limo y ajo crocante

Espárragos

salsa miso, mirin, cebolla caramelizada
y ajonjolí tostado

Papa

curry cremoso, leche de coco,
cebolla china y culantro

Kimchi

col china al fuego, salsa gochujang,
ajonjolí y limón

Lechuga

a la parrilla, alioli de wasabi,
tomate y crocante de bao negro

Nazu

berenjena asada al josper, miso,
togarashi y tomate confitado

Avocado

palta a la brasa, huevo onsen,
chimichurri de ajo y almendras

[pollo]

TORI

Bao Karaage

pierna crocante, tártara de kimchi
y kyuri encurtido en pan al vapor

Crispy Wings

alas marinadas en sriracha y 5 especias
con salsa tonkatsu

Kushiyaki

brocheta a la brasa,
teriyaki ahumada y yema onsen

1/2 Pollo

Ahumado con cardamomo chino,
cítricos, aceite picante y shoyu