

# ZENGO

BY CHEF RICHARD SANDOVAL

## MAKI ROLLS

<b>ANGRY ZENGO 8 uds.</b> atún picante / aguacate limón / mayonesa de yuzu kosho	18
<b>LANGOSTINO YUZU 8 uds.</b> langostinos en tempura / quinoa cebollino / chipotle yuzu	18
<b>ABURI SALMÓN 6 uds.</b> queso crema / gel de lima / salsa unagi tobiko / ikura	20
<b>FOIE GRAS UNAGI 8 uds.</b> tempura de anguila / salsa de anguila trufada mantequilla de ponzu / tobiko	24
<b>LOBSTER ROLL 8 uds.</b> langosta a baja temperatura / aguacate mango / salsa a lo macho	24

## SASHIMI & NIGIRI (precio por unidad)

<b>MAGURO</b> (atún)	5
<b>SAKE</b> (salmón)	4
<b>HAMACHI</b> (pez limón)	8
<b>SUZUKI</b> (pargo)	5
<b>EBI</b> (langostino)	4

## DEL JOSPER (horno de carbón)

<b>RIB EYE AMERICANO</b> 300gr chimichurri yuzu kosho salsa cítrica yakiniku	58
<b>SOLOMILLO DE WAGYU</b> 200gr chimichurri yuzu kosho salsa cítrica yakiniku	105
<b>DENGAKUMAN</b> bacalao negro glaseado con miso espuma de apionabo / salsa japonesa	34

## WOK

<b>NASI GORENG</b> arroz frito / saté de pollo verduras encurtidas / huevo frito	19
<b>BEEF-UDON NOODLE</b> ternera / bok choy / cebolleta / furikake	25
<b>LANGOSTINOS KUNG PAO</b> verduras / piña / chili seco / anacardos	23

## POSTRES

<b>THE YUZU</b> cheesecake cremoso de yuzu crema de yuzu / crumble de almendra	10
<b>FONDANT DE CHOCOLATE</b> chocolate negro valrhona / cremoso de té helado de vainilla (tiempo de cocción 15 min)	12
<b>HELADOS &amp; SORBETES</b> (Elegir una bola) chocolate / yuzu / té verde / vainilla	7

## ENTRANTES FRÍOS

<b>TATAKI DE TERNERA WAGYU</b> ternera marinada / jalapeño en tempura ponzu trufado / salsa yuzu kosho	38
<b>TIRADITO DE HAMACHI</b> salsa de ají amarillo / guisantes de wasabi alga nori crujiente	24
<b>ENSALADA DE PAPAYA Y POMELO</b> mango verde / anacardos aderezo de lima y chili	14
<b>ENSALADA DE KING CRAB</b> espinacas baby / tobiko / chukka wakame aguacate / aderezo de sésamo	26

## ENTRANTES CALIENTES

<b>EDAMAME PICANTE</b> salsa kimchi / ajo tostado / lima	9
<b>MANTOU BUN 2 uds.</b> short rib / barbacoa coreana cebolleta en escabeche	16
<b>CRISPY CALAMARI</b> hojas de curry / guindilla frita vinagreta de cilantro y chile verde	14
<b>PULPO A LA PARRILLA</b> salsa jalapeño / furikake chimichurri yuzu kosho	22

## ESPECIALIDADES ZENGO

<b>POLLO AL CURRY</b> bok choy / mix de setas / maíz baby salsa cremosa de curry verde	24
<b>CORDERO DE NUEVA ZELANDA</b> crumble de menta / acar encurtido salsa barbacoa asiática / pan roti canai	33
<b>SHORT RIB AMERICANO AL CARBÓN</b> arroz japonés / setas shitake ajo frito / salsa yakiniku trufada	42

## ACOMPAÑAMIENTOS

<b>ARROZ JAZMÍN AL CARBÓN</b>	5
<b>SETAS AL AJO NEGRO</b> setas de temporada a la parrilla tomate cherry / salsa de ajo negro	12
<b>TRIGUEROS AHUMADOS</b> espárragos / salsa yuzu y miso / togarashi polvo de alga nori / pistacho	12

TODO EL PESCADO Y MOLUSCO SERVIDO EN ESTE ESTABLECIMIENTO HA SIDO PREVIAMENTE CONGELADO.

CUMPLIENDO LA NORMATIVA DEL REAL DECRETO 1521/1984, DE 1 DE AGOSTO.

SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL SOBRE LA CARTA DE ALÉRGICOS