

# DE TOKIO A LIMA

Valdemorosa

## Caviar corner

GF OSCIETRA ADAMAS

Esturión Ruso Gueldenstaedtii  
Sturgeon Gueldenstaedtii

10 gr.	55€
30 gr.	140€
50 gr.	190€
100gr.	350€

Servidos con blinis tradicionales y mantequilla

Served with traditional blinis and butter

## Para empezar

To start

Tacos de cerdo ibérico con nuestro guacamole asado, manzana y jalapeños (1u.) 13€  
Iberian pork tacos with roasted guacamole, apple and jalapeños

Bossam, taco vegetal coreano de bogavante y tamarindo (1u.) 20€  
Lobster and tamarind bossam, Korean vegetable taco

Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima 25€  
Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime

Calamar de potera crujiente con salsa de rocoto y cilantro 25€  
Crunchy Mediterranean squid with rocoto hot pepper and coriander dressing

Sashimi de presa ibérica con salsa agridulce de mango y sésamo 27€  
Iberian pork sashimi with sweet and sour mango sauce and sesame

GF Pulpo asado con mole rojo y causa limeña 28€

Roasted octopus with red mole and Lima style causa

GF Ensalada de cola de rape con papaya verde, alga nori, anacardos y vinagreta de lima 29€

Monkfish tail salad with green papaya, nori seaweed, cashew nuts and lime vinaigrette

## Mundo vegetal

Veggie world

V/GF Gazpacho de tomate de ramillete con tartar de naranja y almendras 18€  
Gazpacho of Majorcan tomato with orange tartar and almonds

V Mango y aguacate con brotes verdes y vinagreta de limón 20€

Mango and avocado with green sprouts and lemon vinaigrette

V Berenjena braseada con salsa de miso sobre ensalada de kale y piñones 22€

Braised eggplant with miso sauce on kale and pine nut salad

V Frito mallorquín de verduras con seitan 22€

Mallorcan fried vegetables with seitan

V/GF Verduras salteadas con curry amarillo y arroz salvaje 23€

Sauteed vegetables with yellow curry and wild rice

## Crudos y marinados

Raw and marinated

Tiradito de hamachi con salsa de piña y lulo, crujiente de palomitas de amaranto 28€

Hamachi tiradito with pineapple and lulo sauce, crispy amaranth popcorn

GF Ceviche de pescado y marisco con espuma de tamarillo 30€

Fish and seafood ceviche with tamarillo foam

Steak Tartar de solomillo de ternera con alioli de Bombay curry 30€

Steak tartar of beef sirloin with Bombay curry flavoured alioli

Tartar de atún con aliño de guayaba, aguacate y huevos de pescado 32€

Tuna tartar with guava dressing, avocado and fish roe

## Al fuego

From the stove

Cerdo ibérico glaseado con salsa agridulce y ensalada de papaya 29€

Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and papaya salad

GF Vieiras a la plancha con verduras de temporada y salsa de ají amarillo 30€

Grilled Scallops with seasonal vegetables and ají amarillo sauce

GF Arroz meloso de gamba roja, calamar y verduras 30€

Red shrimp, cuttlefish and vegetables creamy rice

Pescado blanco de mercado a la plancha con AOVE, kale, salicornia y cebollas baby confitadas 34€

Grilled market white fish with AOVE, kale, salicornia and confited baby onions

Tataki de solomillo de ternera con salteado de patatas, trigueros, cebolla morada y salsa tártara de naranja 37€

Beef sirloin tataki with sautéed potatoes, wild asparagus, red onion and orange tartar sauce

Carré de cordero con ensalada de calabaza encurtida, vinagreta de limón y salsa BBQ 39€

Rack of lamb with pickled pumpkin salad, lemon vinaigrette and BBQ sauce

## Tentaciones dulces

Sweet temptations

GF Pisco Sour de naranja con granizado de Yuzu y crujiente de sésamo, amaranto y jengibre 12€

Orange Pisco Sour with Yuzu granita and sesame, amaranth and ginger crunchy

GF Tarta de queso con crema de fruta de la pasión 12€

Cheesecake with passion fruit cream

Fondant de chocolate con coco y cúrcuma 12€

Chocolate fondant with coconut and turmeric

GF Bombón de fresa y yogur con sorbete de fresas silvestres, gelée de fresa con coulis de chí y remolacha 14€

Strawberry and yoghurt bonbon with wild strawberry sorbet, strawberry gelée with chia and beetroot coulis

Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete 15€

Creamy pie of Sóller lemons, with meringue and sorbet

## Menú especial Veuve Clicquot

Para compartir To share

€ 132 p.p.

WELCOME BIENVENIDA — Veuve Clicquot Yellow Label

Copa de bienvenida Welcome glass

ENTRANTES STARTERS — Veuve Clicquot Yellow Label

Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima

Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime

V Frito mallorquín de verduras con seitan

Mallorcan fried vegetables with seitan

Tiradito de hamachi con salsa de piña y lulo, crujiente de palomitas de amaranto

Hamachi tiradito with pineapple and lulo sauce, crispy amaranth popcorn

PRINCIPAL MAIN — Veuve Clicquot Rosé

Cerdo ibérico glaseado con salsa agridulce y ensalada de papaya

Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and papaya salad

POSTRE DESSERT — Veuve Clicquot Rosé

Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete

Creamy pie of Sóller lemons, with meringue and sorbet

Mínimo 2 p. Incluye 4 copas de Champagne p.p.

Minimum 2 p. Includes 4 glasses of Champagne p.p.

Suplemento copa La Grande Dame 45€

Additional glass of La Grande Dame

Abierto todos los días | Open daily 13.00 - 15.30 h. | 19.30 - 22.30 h.

GF Sin Gluten | Gluten Free V Vegano | Vegan  
Tenemos a su disposición el listado de alérgenos | List of allergens at your disposal

10% IVA incluido | Se cumple con el R.D.I 420 / 2006 de prevención del anisakis  
10% VAT Included | It complies with R.D.I 420/2006 for the prevention of anisakis

DE TOKIO A LIMA

Valdemorosa

detokioalima.com