



# Paruta

## 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€

  
**JAXANA**  
RESTAURANT  
COCINA ASIÁTICA CREATIVA

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

# 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 Ikijime para garantizar un producto libre de estrés, aportando un sabor único.

## YUZU 🍊

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

## NIPÓN 🍊

Atún rojo Balfegó®, ralladura de Daikon, salsa de soja y Kimuchi. 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 sopleteada. 5

## MEJILLÓN PELIGROSO 🌶️🌶️

Mejillón guisado en Sake, Kimuchi sopleteado 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

# 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

# MAKI SUSHI 10 uds

## BORU EBI

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

16

## KIRU SAKE

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

16

## BALFEGÓ®

Atún rojo Balfegó®, tomate cherry encurtido, mirin caramelizado y foie fresco sopleteado.

19

## 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

## USHI

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

18

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



# 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

## MIN PAO

Dos bollos esponjosos al vapor rellenos de rabo de toro estofado, setas Shiitake y salsa Nitsuke.

12

## 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 foiey 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.

## MEBARU KOJIMA

Vieja de nuestras costas canarias desespinaada, salsa de curry rojo y verduritas confitadas.

24

## TATAKI DE VACA

Corte fino de lomo de vaca madurada, salsa Teriyaki de Pedro Ximénez®, cebolleta asada y emulsión de ajo negro.

19

## 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