

CARTA

DEGUSTACION DE QUESOS 🍷

Savel , queso azul de leche de vaca , 60 días de maduración, origen de (Lugo - Galicia), Olavidia, queso de leche de cabra, 30 días de maduración, origen de (Guarroman, Jaen, Andalucía) Crema Pascualete, leche de oveja ,60 días de maduración origen (Sierra De Fuentes , Cáceres ,Extremadura)

CROQUETAS DE JAMON IBERICO 100%, PALOMITAS DE SU PIEL Y PAPADA IBERICA CURADA 🌾🥚🍷

15

CROQUETAS DE MEJILLON TIGRE GALLEGO CON MAYONESA DE CAMARONES 🌾🥚🐟🍷🌿

14

CARPACCIO DE CHULETA RUBIA GALLEGA 🍷

Trufa , Tomate Raf y Parmesano

22

CARPACCIO DE GAMBONES , MAYONESA DE LIMA, CAVIAR DE TRUCHA Y SIETE ESPECIAS JAPONESAS 🦀🥚🍷🌿

20

GYOZAS DE VERDURAS Y ADEREZO DE SESAMO TOSTADO 🌾🥚🍷🌿

16

ENSALADILLA RUSA DE CARABINERO XL AL GRILL 🦀🥚🍷

29

FOIE GRAS, CACAO AMARGO, CHUTNEY DE MANGO Y CARDAMOMO Y PIMIENTA ROSA DEL PERU 🌾🍷🍷

Se puede Adaptar para Celiacos

23

RAVIOLIS DE CENTOLLO CON SU BISQUE Y AROMATIZADOS CON LIMA 🌾🦀🥚🐟🍷

Elaborados con pasta wanton y cocinados al vapor

22

STEAK TARTAR CON SU TUETANO ASADO 🌾🍷🌿

Elaborado con solomillo de Ternera Rubia Gallega, cortado a cuchillo

29

TORTILLA DE PATATAS CON SALSA DE YEMA DE HUEVO FRITO CON KIMCHI Y QUESO COMTÉ 🥚🍷

Super jugosa , para comer con cuchara

21

FOIE DE PATO AZULON AL GRILL , PURE DE PATATAS , DEMI GLACE DE PATO Y TRUFA
DE VERANO 🍷

26

LUBINA SALVAJE AL PILPIL Y CAVIAR DE SALMON , BIMIS, SALSA DE CHIPIRONES Y
VIRUTAS CRUJIENTES DE ALGA NORI 🌾🍷🐟🍷🍷

26

SOLOMILLO UMAMI 🌾🍷🐟🍷🍷🍷

Elaborado con angus americano y acompañado con Pure de patata a la mantequilla y salsa yakiniku

27

SOLOMILLO DE NOVILLO SIMENTAL, CAFE DE PARIS Y MIGAS DE PAPAS FRITAS 🌾🍷🍷

Para mojar y comer, Servido sobre el hueso del tuetano

32

LOMO BAJO DE VACA RUBIA GALLEGA, LIMPIO Y AHUMADO AL ROMERO (MADURACION DE
35 DIAS)

400 g completamente limpios de grasa , pura carne sin desperdicio
Acompañado de patatas risoladas.

44

Teléfono de reservas 639019199 www.restaurantekuwo.com

EXPERIENCIA GASTRONOMICA

MENU DEGUSTACION DE 13 PASES

89€

Bebida no incluida

(Bajo Reserva con 24 horas de antelacion)

MARIDAJE DE 6 VINOS DE DIFERENTES REGIONES DE ESPAÑA

45€

Alérgenos

-  Gluten
-  Crustáceos
-  Huevos
-  Pescado
-  Soja
-  Leche con lactosa
-  Frutos de cáscara
-  Mostaza
-  Sésamo
-  Moluscos