ENTRANTES

ENSALADA DE TOMATES EN MARINADO CÍTRICO 23€
melón asado, encurtidos, vinagreta de membrillo y trufa

TARTAR DE ATÚN SALVAJE 33€
mayonesa acevichada, aguacate y cebolla encurtida

PATA DE CANGREJO REAL CON SALSA HOLANDESA 105€

ZANAHORIAS Y REMOLACHAS ASADAS 22€
salsa tzatziki, pipas de calabaza tostadas y
humus de zanahoria y miso

QUESO STRACCIATELLA AHUMADO CON TRUFA FRESCA DE VERANO 28€
tomates semi secos, aceite de albahaca y focaccia casera

CATA DE ATÚN SALVAJE EN VARIAS ELABORACIONES 36€
tataki, gilda y tartar (mínimo dos personas, precio por persona)

CARABINERO GRATINADO CON MAYONESA PICANTE (unidad) 39€

STEAK TARTAR DE TERNERA aliño clásico y vela de trufa 35€

PATATAS DE IBIZA FRITAS CON CRÈME FRAICHE Y CAVIAR 45€

DEGUSTACIÓN DE NUESTROS ENTRANTES 45€
pequeños bocados para degustar
(mínimo 2 personas, precio por persona)

COCINADO A LAS BRASAS DE UN KAMADO

VACÍO DE BLACK ANGUS NEBRASKA 44€
a la brasa, puré de patatas al mascarpone,
piquillos confitados y chimichurri

WAGYU LOMO BAJO ORIGEN JAPÓN 42€/100gr
a la brasa milhojas de patata y
zanahorias baby glaseadas

SOLOMILLO DE TERNERA A LA SAL DE IBIZA 52€
a la brasa, acompañado con salsa de pimienta verde
y dos guarniciones a elegir
(mínimo dos personas, precio por persona)

VEGETARIANO VEGANO SIN GLUTEN

MENÚ 3D

NASSAU by Night

MENÚ ONLINE

NUESTROS PRINCIPALES

CANELÓN DE BOGAVANTE Y CANGREJO 33€
con espuma de bechamel de queso

POLLO PAYÉS CRUJIENTE EN SALSA THAI DE CACAHUETES 32€
espelta frita y vegetales

RAVIOLO RELLENO DE SETAS DE TEMPORADA 32€
bañado en salsa de avellanas y trufa fresca de verano

CORVINA EN UNA "BEURRE BLANC NANTAIS" 38€
hinojo glaseado, tomate confitado y calabacin

LINGUINE CON BOGAVANTE Y MEJILLONES 48€
bogavante vivo de nuestro acuario
(mínimo 2 personas, precio por persona)

LUBINA DE MERCADO ASADA 9,50€/100gr
dos guarniciones a elegir

SETAS CRUJIENTES AL ESTILO COREANO 29€
vegetales al wok y encurtidos

OSTRAS

OSTRAS NÚMERO 3		OSTRAS NÚMERO 2	
1 UD.	11€	**1 UD.**	12€
3 UDS.	32€	**3 UDS.**	35€
6 UDS.	63€	**6 UDS.**	68€
12 UDS.	120€	**12 UDS.**	132€

CAVIAR IMPERIAL OSETRA

ACOMPAÑAMIENTO CLÁSICO:
(servido con blinis, crema agria y huevo)

30 gr.	110€
50 gr.	205€
100 gr.	410€

POSTRES

ESPONJA DE CHOCOLATE rellena de nuez de pecan, cremoso de chocolate y helado de caramelo 16€

UNA VERSIÓN DE PAVLOVA merengue, sorbete de frambuesas, chantillí y sopa de frutos rojos 15€

NUESTRO COCO helado de coco, bizcocho, ron, pure de piel de lima, maracuyá, yogur y tagliatelle de mango 15€

FRUTAS HELADAS RELLENAS DE SU PROPIO SORBETE (mínimo dos personas, precio por persona) 17€

SUSHI

EDAMAME / HABAS DE SOJA 12€

URAMAKIS Y FUTOMAKIS 8 PIEZAS

SPICY TUNA ROLL: TUNA: Relleno de pepino, aguacate, cebolleta y cubierto de tartar de atún picante estilo Nassau 33€

TRUFFLE ROLL: Kanikama, mayonesa de yuzu, aguacate y cubierto de hamachi con mayonesa de trufa flambeada 33€

NEW JAP ROLL "AKUMA": Salmón, aguacate, cebolleta cubierto de salmón flambeado con mayonesa picante estilo Nassau 32€

NEW CRISPY DOUBLE PRAWN ROLL: Langostino crujiente y cocido con mayonesa de mostaza miel y topping de aguacate laminado 31€

NIKKEI ROLL: Relleno de aguacate, mayonesa al ají amarillo, langostino pepino, cubierto de atún con salsa miel-mostaza y mayonesa de trufa. Terminado con cebollino 33€

NEW MEDITERRANEAN TUNA ROLL Relleno de tomate seco, aguacate y piparras. Cubierto de atún con salmorejo y mojama rallado 34€

FUTOMAKIS TEMPURA ROLL

NEW HOT SALMON VIP: Tempura roll. Relleno de salmón, pepino y aguacate cubierto con un tartar de salmón mayones picante, cebollino y tobico rojo 33€

NEW HOT TUNA VIP: Tempura roll. Relleno de atún, jengibre. Cubierto con tartar de atún, cebolleta, salsa del chef y tobikko rojo 34€

HOT VEGETARIAN: Tempura roll. Relleno de pepino, aguacate, zanahoria y sisho. Cubierto de teriyaki, cebolla crujiente y cebolleta. 30€

NEW TUNA PRAWN: Relleno de atún, sisho verde, aguacate, tobico rojo y langostino crujiente con mayonesa picante y teriyaki 26€

SUSHI TACO

NEW SUSHI TACO DE SALMÓN. Con tartar de salmón picante, aguacate sisho verde, cebolleta y tobico rojo 21€

NEW SUSHI TACO DE ATÚN. Con tartar de atún picante, aguacate, cebolleta, sisho verde y cebolla crujiente 24€

SASHIMIS Y NIGUIRI

ATÚN SASHIMI (10PZS): 35€ - **ATÚN NIGIRI (2 UD)** 14€
SALMÓN SASHIMI (10 PIEZAS): 31€ - **SALMÓN NIGIRI (2 UD)** 12€
HAMACHI SASHIMI (10 PIEZAS): 34€ - **HAMACHI NIGIRI (2 UD)** 13€
SASHIMI VARIADO (15 PIEZAS): 47€

COMBINADOS

NASSAU NIGIRI COMBO (8PZS) 34€
ESPALMADOR (14 piezas) 2 niguiri 2 ½ roll, 4 piezas sashimi 47€
FORMENTERA (24 piezas) 4 niguiri, 4 ½ roll, 4 piezas sashimi 75€
IBIZA (40 piezas) 6 niguiri, 6 ½ roll, 10 pzs sashimi 110€
BARCO ESPECIAL DE SUSHI Y SASHIMI NASSAU 240€ (80€ persona)

PLATOS ESPECIALES

CARPACCIO DE SALMÓN con ponzu, cebolleta y salsa de jalapeño. 36€
SASHIMI DE PEZ LIMÓN con crema acevichada y cebolla morada 38€