

## SACIA TU HAMBRE

- Ostras Huîtres poget Depuis N°3 Normandie con leche de tigre al rocoto, crema de aguacate, crujiente de boniato y pepino holandés -7,50/ud. -
  - Taco crujiente de salmón macerado en salsa de miel mostaza y mousse de aguacate - 8/ud. mín. 2 uds -
- Bao de panceta a baja temperatura con cremoso de jalapeño verde, mayonesa de ajo negro, hoisin de manzana y cebolla encurtida - 8/ud. mín. 2 uds -
  - Edamames al wok con salsa spicy y sésamo - 12 -
  - Brioche de rabo de toro a baja temperatura, cebolla encurtida, mayokosho y sriracha - 14 -
- Guacamole con maíz chulpe, maíz lio, mango, rabanito y su pico de gallo con perlas de aceite acompañado de sus chips - 17 -
- Trío de causa limeña de ají amarillo, remolacha con pimiento rojo y espinacas - 22,5 -
- Ensaladilla japonesa con gambas, atún desmigado y polvo de remolacha - 18 -
- Tempura de langostinos en salsa cremosa de keemuchi y chile chipotle - 23 -
- Zamburiñas braseadas con mantequilla de lima y rocoto - 26/4 uds. -

## LO FRESCO DEL MAR

- Tiradito de lubina con maracuyá, ají amarillo y su pico de gallo - 23 -
- Ceviche de corvina con leche de tigre al rocoto, acompañado de puré de boniato, pepino holandés, chile rojo y canchera con brotes de cilantro - 24 -
- Tartar de atún, huevo de corral curado y crujiente de arroz - 25 -
- Tartar de salmón con velo de coco, esterilización de mango, huevas de trucha y hoja de siso en tempura - 25 -

## HOJAS SALVAJES VEGETARIANO Y VEGANO

- Ensalada de la huerta con tomates rosas marinados, vinagreta de miel, melocotón y su burratina - 24 -
- Ceviche vegano con su leche de tigre vegetal - 17 -

## WOK

- Arroz chaufa con salsa de ostras y verduras de temporada - 18 -
- Yakimeshi con magret de pato y verduras - 21 -
- Solomillo de buey al wok con verduras y huevo escalfado - 27 -

## NEW IN PANTHERA

- Nuggets crujientes con crema ligera de yogurt y Caviar Imperial Black Pearl

- 75 -

# PANTHERA

## DINNER & DANCE

### PARTY UP

Every night is a party at our dinner and dance club, that's why our tables become private celebration zones at midnight

### WELCOME TO THE BOTTLE CLUB

If you want to keep enjoying the evening just right where you are, talk to your waiter now and book the bottle you like.  
The night has just begun!

### DEGUSTACION DE LANGOSTA

- 160 - recomendación 4 pax.

- Despiece de la totalidad de la langosta para su disfrute en sashimi y risotto especial

### SASHIMI

- Moriawase: selección de lo más fresco del mercado - 65 -

### NIGIRIS

- Salmón flambeado con spicy mayo y lima - 7,5 ud. -
- Anguila ahumada y flambeada - 8,5 ud. -
- Gunkan de pez mantequilla, trufa y huevo de codorniz - 7,5 ud. -
- Gamba roja con mayo de ostras y polvo de alga nori - 8,5 ud. -
- Lubina flambeada con momiji oroshi y salsa de shiso - 7,5 ud. -
- Atún con salsa de sésamo y kizami - 7,5 ud. -
- Wagyu con salsa anticuchera, quinoa tostada y su tuétano - 8,5 ud. -
- Nigiri de pez mantequilla con caviar Black Pearl baerii, negi y perfume de lima - 10 ud. -
- Nigiri de ventresca de atún toro con caviar Black Pearl baerii - 15 ud. -
- Gunkan de vieira del pacífico y lámina de guanciale flambeada, mayonesa de sriracha y tobiko rojo - 12 ud. -

- Botella de Veuve Clicquot con 4 ostras - 165 -

- Botella de Veuve Clicquot con caviar Caviar Imperial Black Pearl - 200 -

Disponemos de carta de alérgenos  
Todos los precios incluyen IVA. Valor expresado en euros.

## ROLLS

- Veggie roll de falso atún: sandía, pepino, aguacate y ralladura de zanahoria con salsa chilli sauce dulce, salsa de mango natural y yuzu miso - 17 -
- Smooth canalla: relleno de langostino empanado, aguacate, salmón, cobertura de aguacate mayonesa de trufa con salsa de anguila e hilos de puerro - 21 -
- Salmón tropical: relleno de salmón, mango, queso crema y topping de tartar de salmón, teriyaki tropical y kataify - 21 -
- California: relleno de txangurro, aguacate, langostino y cobertura de atún, kataify y salsa dulce de panela - 21 -
- Midnight Roar Roll: Atún toro y aguacate tempurizado con crujiente de boniato, zanahoria y rúcula con nuestra salsa especial de soja, mantequilla y chilli garlic - 23 -
- Red Panther: migas de atún, cebolla frita y aguacate con cobertura de tobiko rojo - 24 -
- Spicy Tuna: relleno de trigueros, aguacate, shiitake salteado en yakiniku, sésamo y topping de spicy tuna - 23 -
- Anguila Roll: anguila ahumada y flambeada, aguacate, salsa y topping de chilli dulce, sésamo dressing y anguila - 30 -

## PESCA

- Salmón flow tizado con setas salteadas al teriyaki, servido con pat choi y chutney de kumquat - 26 -
- Rigatoni con salsa de su coral cremoso y guanciale - 35 -

## CAZA

- Brocheta de muslos de pollo de corral deshuesado con salsa de mojo picón de Huacatay y salsa Nikkei - 28 -
- Tacos de ternera a baja temperatura con achiote, canela, zumos cítricos, con gelés de lima y jengibre, salsa picante de rocotto ahumado, brotes microcilantro y tortillas - 28/4 uds. -
- Nigiri crispy de steak tartar con cremoso nikkey y salsa de anguila - 28/4 uds. -
- Tataki de wagyu marinado al wok con salsa de anguila, cremoso de maíz dulce y miso - 45 -
- Lomo de Angus a la parilla 350grs. - 39 -
- Chuletón de rubia gallega 800grs. - 75 -

## LA LLAMADA DE LA SELVA

- Tarta de queso cremoso con tierra de cacao, almendra y sorbete de fresa - 9 -

- Capricho de chocolate - 10 -

- Dulce Caviar: falso caviar de blueberry sobre bizcocho de limón y cremoso de cheesecake con vaina de vainilla y sus blinis de limón y romero - 16 -