

El DonDoh Matsuri es la ceremonia donde se invoca al Dios del Fuego para calentar la tierra.

炉端

PARRILLA JAPONESA

炉端

[ entradas ]

## DONDOSH BITES

### Tartar de Filete

cebolla china, ponzu, yema curada y crackers

### Tiradito de Salmón

salsa yuzu-ponzu, cebolla deshidratada y palta

### Cocktail de Camarones

al Jospes, palta, hierbas aromáticas y salsa agri dulce ligeramente picante

### Maki Roll

jaiba ahumada, mayo sriracha, palta, pepino japonés y tobiko

### Crispy Rice

tartar de lomo, palta y salmón

### Cut Maki

de salmón, mayo picante, palta y zanahoria

### Kuro Taco

chuleta vetada de cerdo a la robata, coriandro y mayo picante

### Gyozas

de cerdo y camarón, salsa ponzu, aceite picante y cilantro

### Crispy Tacos

tartar de locos ligeramente picante y cilantro

### Croquetas

de pato confitado, crema de cebollín y salsa karashi

## BRISKET RAMEN

caldo especiado de res, kimchi a la parrilla, huevo y cebollín

[ acompañados de 4 und. de bao buns ]

## FLUSH & BUNS

### Costillas de Cerdo

glaseadas, chimichurri de maní y ajo crocante

### Asado de Tira

48 horas de cocción, salsa kalbi y sésamo tostado

## BLACK BURGER

original hamburguesa Angus en pan negro al vapor, queso cheddar, relish de pepino y mayo picante. se acompaña con papas fritas

[ carnes, pescados y mariscos a la parrilla ]

## ROBATA & GRILL

### Yakitori

teriyaki de tamarindo, sechuan ranch, cebollín y limón

### Panceta de Cerdo

salsa BBQ picante y sésamo tostado / 210 g.

### Entraña

mantequilla de yuzu kosho y cítricos / 200 g.

### Punta de Ganso

mantequilla gochujang y limón / 250 g.

### Filete de Res

mantequilla de ajo, togarashi y negi / 200 g.

### Lomo Vetado

shoyu, ajo asado, cilantro / 300 g.

### Pesca del Día

a la brasa con mantequilla de togarashi, salsa de ajo asado, cilantro y shoyu

### Salmón

salsa ume, echalotes e ikura

### Camarones

yuzu kosho, hierba Luisa, jengibre y cilantro

### Pulpo

miso, mirin y furikake de vegetales

[ vegetales a la brasa ]

## CHARRED VEGETABLES

### Berenjena

miso, togarashi y tomate confitado

### Tomorokoshi,

choclo a la brasa, mantequilla de togarashi, mayo spicy y queso fresco

### Piña Provoleta

al Jospes con queso Camembert, tocino crocante y praliné de almendras

### Palta

huevo onsen, chimichurri de almendra crocante y negi

### Papa

leche de coco, curry rojo y cebolla china

### Lechuga

alioli de wasabi, Grana Padano, crutones de bao negro

## DONDOSH SELECTION

cortes premium aromatizados con whisky, demiglace trufada y mantequilla balsámica (precio sujeto a mercado y a grado de maduración)

[ acompañamientos ]

## SALADS & SIDES

### Pepino

sushi dressing, aceite de ajonjolí

### Mix de Hojas

palta, tomate cherry orgánico, aliño agri dulce y almendras

### Arroz al Wok

vegetales, cecina, kimchi y albahaca

### Fideos Ramen

salteados en mantequilla, jengibre, ajo y togarashi

### Papas Crocantes

mayo picante, cebolla china y katsuobushi

[ postres ]

## SEIKA

### Mousse Ahumado

chocolate, bizcochuelo, syrup de whiskey y helado de jengibre

### Cre moso de Té Verde

helado de coco, crumble y merengue de cardamomo

### Soufflé de Chocolate

crema de avellanas, helado de vainilla y frutas de estación

### Crème Brûlée de Miso

crocante de cacao y sorbete de frambuesa

### DonDoh S'more

galleta al Jospes, marshmallow caramelizado y salsa de chocolate

### Banana Crunch

cremoso de plátano al carbón, toffee de avellana y helado de mascarpone