

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

炉端

PARRILLA JAPONESA

炉端

[entradas]

DONDOH BITE'S

Lomo Tartar

cebolla china, ponzu, yema curada y crackers

Atún Tataki

costra de especias, salsa ume coco y ensalada de microgreens ·

Salmón Tiradito

salsa yuzu-ponzu, cebolla deshidratada y aguacate ·

DonDoh Maki

jaiba ahumada, mayo picante, aguacate y queso crema ·

Crispy Rice

de lomo, salmón y jaiba ·

Ebi Crunch

camarones al Jospers, salsa sambaizu, tartar de aguacate y tortilla de maíz crocante ·

Kuro Taco

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

Pulpo Tempura

oroshi agridulce y salsa wasabi-limón ·

Gyozas

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

Crispy Buta

panceta de cerdo crocante, salsa agridulce ligeramente picante y cebollín ·

Alitas Crocantes

reducción de balsámico, cilantro y aceite de trufa ·

[acompañados de 4 und. de bao buns]

FLÊSH & BJNS

Costillas de Cerdo

glaseadas, chimichurri de maní y ajo crocante ·

Asado de Tira

48 horas de cocción, salsa kalbi y sésamo tostado ·

Pesca del Día

al Jospers, chimichurri de cilantro y tártara de kimchi ·

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

Panceta de Cerdo

salsa BBQ picante y sésamo tostado / 210 g. ·

Entraña

mantequilla de yuzu kosho y cítricos / 200 g. ·

Picaña

mantequilla gochujang, sal ahumada y limón / 300 g. ·

Lomo de Res

mantequilla de ajo, togarashi y negi / 250 g. ·

Ribeye

shoyu, ajo asado, cilantro / 350 g. ·

Pulpo

miso, mirin y furikake de vegetales ·

Salmón

salsa ume shiso, echalotes e ikura ·

Langostinos

yuzu kosho, limonaria, jengibre y cilantro ·

SMOKED CHICKEN

piel de cítricos, aceite picante y shoyu.
DonDoh coleslaw y papas crocantes ·

[vegetales a la brasa]

CHARRED VEGETABLES

Berenjena

miso, togarashi y tomate confitado ·

Coliflor

tártara de kimchi, sal ahumada y hierbas ·

Aguacate

huevo onsen, chimichurri de almendra crocante y negi ·

Puerro

salsa karashi, ajo crocante, togarashi y salsa ranch ·

Piña Provoleta

caramelizada al Jospers, reducción de balsámico, tocineta y queso ahumado ·

Hongos

shiitake y eryngii al shoyu, panko ahumado, curry de puerro y whisky ·

Lechuga

alioli de wasabi, Grana Padano, crutones de bao negro ·

[acompañamientos]

SALADS & SIDES

Pepino

sushi dressing, aceite de ajonjolí y ají limo ·

Mix Asiático

aguacate, tomate cerezo, aliño agridulce y almendras ·

Arroz al Wok

vegetales, cecina, kimchi y albahaca ·

Fideos Ramen

salteados en mantequilla, jengibre, ajo y togarashi ·

Zanahorias

rostizadas al carbón, puré de tofu y almendras, furikake vegetal y aceite de trufa ·

Papas Crocantes

mayo picante, cebolla china y katsuobushi ·

DONDOH SELECTION

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

[postres]

SEIKA

Tarta de Queso

camembert, miel de maple y crumble de cacao al 70% ·

Mousse Ahumado

chocolate, bizcochuelo de whiskey y helado de jengibre ·

Soufflé de Chocolate

crema de avellanas, helado de vainilla y frutas de estación ·

Crème Brûlée de Miso

crocante de cacao y sorbete de frutos rojos ·

Banana Crunch

cremoso de plátano al Jospers, toffee de avellanas y helado de mascarpone ·

Matchamisu

cremoso de mascarpone, té matcha, confitura de frutos rojos y sake ·