RESTAURANT WEEK

RAN

ALMUERZO

Entrada
Puntas de Güisquil
Salteadas en mantequilla y especias de la casa.

Futomaki
Rollo tradicional con verduras y tamago (6 piezas)

Plato Fuerte
Oyako Donburi
Pollo salteado con verduras en una reducción de jengibre y soya sobre una cama de arroz.

Tonkatsu
Carne de cerdo empanizada con panko acompañada de ensalada de repollo con aderezo japonés.

Postre
Helado de Té Verde
Helado de Maracuyá

RESTAURANT WEEK

RAN

CENA

Entrada
Sopa Miso con Tofu.

Shumai
Rollos de trigo cocinados al vapor rellenos de camarón y vegetales, acompañados con salsa ponzu y mostaza japonesa.

Plato Fuerte
Sushi RAN
Nigiris de diferentes cortes de pescados y mariscos, servido con gari y wasabi.

Ten Don
2 Camarones y kakiague de zanahoria tempurizados, bañados en salsa de soya sobre una cama de arroz.

Postre
Helado de Té Verde.
Flan de Naranja.