

Te traemos la Navidad

IKIYA 居酒屋 TABERNA JAPONESA





MENÚ 1

74€ por persona

Edamame a la brasa

Tartar de atún bluefin
— Classic Koy —

Kakiage verduras y gamba

Karaage de pollo

Sashimi moriawase (2 tipos)

Uramaki spicy tuna maki

Uramaki Ikoya maki

Toro tataki

Pluma ibérica



Chococake con helado de sésamo negro

Trufas con té matcha

Sake Akitora

MENÚ 2

94€ por persona

Edamame a la brasa

Ostra asada dashishoyu

Tataki de salmonete ponzu

Berenjena, gamba, miso

Ika tempura
— calamar —

Sashimi moriawase (2 tipos)

Hosomaki tekka Maki
— atún —

Hosomaki sake Maki
— salmón —

Nigiris chef moriawase

Hamachi sumiyaki

Solomillo batashoyu



Monchi Monchi

Trufas con té matcha

Sake Akitora

VEGETARIANO

74€ por persona

Edamame a la brasa

Tofu agedashi

Kakiage verduras

Yakisoba

Buta-kimchi

Hosomaki abogado Maki
— aguacate —

Hosomaki natto Maki
— soja fermentada —

Uramaki Veggie Maki

Setas salteadas



Monchi Monchi

Trufas con té matcha

Sake Akitora

BODEGA SUGERIDA/
DEGUSTACIÓN DE SAKES

Todas las opciones incluyen media botella de vino/sake, agua mineral y café

Vino blanco Menade Nosso — D.O. Rueda —

Vino tinto Etxeita Joven — D.O.Ca. Rioja Alavesa —

o

DEGUSTACIÓN DE SAKES

Mutemuka Nama Genshu — Junmai Nama Genshu, Kochi —

Houka (Genshu) — Junmai Genshu, Nagano —

20€ por persona

Vino blanco Terra de Godos — D.O. Rías Baixas —

Vino tinto Agrícola Aubacs i Solans,
Sindicat La Figuera — D.O. Montsant —

o

DEGUSTACIÓN DE SAKES

Born Gold (Muroka) — Junmai Daiginjo, Fukui —

Soutenden Tokubetsu Junmai — Junmai, Miyagi —

23€ por persona

Vino blanco Viñaredo Godello — D.O. Valdeorras —

Vino tinto En Moviment, Bàrbara Fores — D.O. Terra Alta —

o

DEGUSTACIÓN DE SAKES

Hakata No Mori — Junmai Ginjo, Fukuoka —

Kido — Junmai Ginjo, Shimaneheiwashuzo —

26€ por persona

COMPLEMENTA TU MENÚ

AÑADE

Welcome drink en nuestra cantina

Incluye:

Sake
Edamame a la brasa
Ostra ponzu
Wagyu

desde 15€ por persona



TÉRMINOS Y CONDICIONES DE RESERVA

CONDICIONES DE PAGO

Se solicitará un previo pago del 70% sobre el importe total del servicio a la confirmación del grupo (20% - 50% si la fecha es superior a 30 días a partir del día del servicio). El 30% restante será liquidado con anterioridad a las 72 horas previas al servicio o bien en el restaurante al finalizar el servicio a través de tarjeta de crédito o efectivo.

CONDICIONES DE FACTURACIÓN

La facturación se realizará en base a la confirmación. Posteriormente; 72 horas anteriores al servicio, deben quedar establecidas de forma definitiva todos los detalles, atendiendo a la política de cancelaciones.

POLÍTICA DE CANCELACIONES

Las anulaciones o cancelaciones previas del servicio o evento, no imputables al restaurante o servicio de catering, tendrán una penalización del 20% si la fecha es superior a 30 días; de 70% anterior a las 72 horas previas al servicio y de un 100% dentro de este plazo.

Cambios de comensales en reservas de grupo:

Se aceptan sin cargo cambios, no superiores al 50% del número de comensales contratado, hasta 30 días antes al servicio desde el momento de la confirmación del servicio.

Se aceptan sin cargo cambios, no superiores al 20% del número de comensales contratado, desde los 30 días antes del servicio hasta las 72 horas previas al servicio.

Cancelaciones dentro de las 72 horas se cargará el 100% reservado.

CONTACTO

*Para más detalles por favor contáctenos en
tel. 679 202 040 · e-mail: reservas@gruposagardi.com*