

VUDU
FOOD

PLAYFOOD X experience

EAT MY SUSHI

MAKI ROLLS

- **RIDING TAJIMA WAYU • 45**
Lomo bajo wayu japonés, aguacate, filamentos de spunta, salsa de miso, mostaza dijon y cebolleta, cristales de sal y un ligero toque soplete
- **THE AMBER JACK ROLL • 23**
Pez limón japonés, macerado en miso y yuzu, aguacate, crema de ajo negro y guindilla thai
- HOT SPICY EBI FURAI • 21**
Aguacate, langostino en tempura, chip de cilantro, tobiko, spicy mayo
- # KABANOKI ROLL ON FIRE • 27**
Salmón atlántico, aguacate, mango, kimchee mayo, salsa kabayaki, cocinado a fuego en mesa, con su toque de filamentos de spunta y sésamo tostado al kimchee
- MEXICAN TUNA • 25**
Tartar picante atún rojo, aguacate, arroz crujiente, salsa de jalapeño y brotes
- SEXY SALMÓN SPELL MAKI ROLL • 20**
Salmón atlántico, aguacate y mango, salsa de chipotle, kabayaki, picy mayo y sésamo kimchee
- NO MONEY NO ROLL • 62**
Cangrejo real, aguacate, tempura flakes, ikura, oro & caviar con su pata braseada

NIGIRI

- **AMBER BITES (2UD) • 11**
Nigiri de pez limón, crema de ajo negro, salsa miso yuzu, guindilla thai
- NIGIRI FLAMINGO SALMON (2UD) • 9**
Braseado de salmón atlántico, mayo yuzu, lima y azúcar moreno
- THE BURNING EEL (2UD) • 13**
Anguila braseada, kabayaki, fuego de chili y sansho
- JAPANESE COWBOY (2UD) • 21**
Wayu japonés aceite de cilantro, puerro, kizami wasabi, flor de sal
- RUBI TUNA (2UD) • 11**
Lomo de atún lacado con salsa secreta y momiji

ENTRANTES

STARTERS

• ENSALADA VUDU CESAR • 21

Lechuga romana, pollo crujiente cajún, crouton, parmesano, tomate cherry y salsa cesar

• BURRATA ARTESANA/ AHUMADA • 23

Burratina artesanal, aceitunas de Kalamata, pesto rojo de almendras, aceite de brasas, focaccia crujiente de aceitunas y tomate seco

• FRESH SUMMER SALAD • 22

Quinoa, papaya, judías verdes, brotes de soja, boniato, anacardos y sésamo, aliñado con nuestra vinagreta thai

• TARTAR DE ATÚN ROJO • 26

Atún rojo, ajo blanco coreano y crujiente de quinoa, acompañado de tostaditas

• CEVICHE DE LUBINA Y MANGO • 25

Lubina, leche de tigre de mango y fruta de la pasión, boniato, cebolla morada y cilantro

• BAO KO • 24

Pan bao, carrillera de Angus asada, salsa gochujan, pepino y zanahoria encurtida (2pzs)

EDAMAME A LA PARRILLA • 15

Habas de soja, salsa picante, sésamo y lima



EAT OUTSIDE
THE BOX

CROQUETAS DE ATÚN ROJO • 19

Con tartar de atún rojo y guindilla fresca (3pzs)

●● **CRUNCHY TACOS • 25**

Tacos crujiente de maíz blanco, pez mantequilla, guacamole, piña adobada, tajín, chile y cilantro (2pzs)

● **GYOZAS FRITAS ESTILO NIKKEI • 18**

Gyozas de pollo y verduras fritas, con salsa Nikkei (5 pzs)

PIZZA DI TRUFA CUADRADA • 22

Tartufatta, creme fraiche trufada, trufa fresca y mozzarella fior di latte

● NUEVO

● حلال HALAL

PRINCIPALES MAINS

✦ PASTA WAGYU • 29

Pasta Siciliana, boloñesa de wagyu, cecina de wagyu, gel de albahaca, bechamel y parmesano

RISOTTO DI PASTA TARTUFATO • 25

Risotto de pasta trufado con crema de parmesano y trufa fresca

PULPO ANTICUCHERO A LA PARRILLA • 33

Pulpo, salsa anticuchera, causa limeña y patacón de plátano macho

LUBINA A LA MANTEQUILLA NEGRA • 37

Lubina, alcaparras, patata baby, cebolla confitada, limón y emulsión de chirivía

● ATÚN ROJO • 36

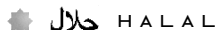
Atún rojo envuelto de crujiente de Kalamata, judía verde y emulsión de zanahoria asada

● SALMON TAMARINDO, LIMÓN & COCO • 33

Salmon con salsa de tamarindo y coco, arroz salteado de verduras y limón

●● POLLO ENCHIPOTLADO • 32

Pechuga de pollo a baja temperatura, adobo de chipotle, mayonesa de mostaza encurtida, patatas, cebollas asadas y jugo de carne



• ENTRECOT DE ANGUS & JACK DANIEL'S • 44

Entrecot de 350g a la parrilla, patatas fritas estilo cajún y salsa Jack Daniels

• SOLOMILLO DE VACA GALLEGA • 45

Solomillo de 250g, verduras asadas, emulsión de cebolla y jugo de carne

•• COSTILLAR DE ANGUS BBQ • 60 (P.P)
MIN 2 PERSONAS

1 Kg de Angus cocinado a 16h y asado, lacado con salsa barbacoa y togarashi

• BURGER MC WAGYU • 31

Hamburguesa Wagyu, tomate, lechuga, cebolla morada, queso cheddar, mayonesa de burger y patatas fritas

VEGGIE BURGER • 29

"Beyond meat Burger", tomate, lechuga, cebolla morada, queso cheddar, mayonesa de burger y patatas fritas



EXTRAS

• 7
PATATAS FRITAS
VERDURAS DE TEMPORADA
ENSALADA VERDE
ARROZ BASMATI

• 11
PATATAS TRUFADAS

SALSAS

• 9
SALSA AL JACK DANIEL'S
JUGO DE CARNE

• 5
CHIMICHURRI
MAYONESA DE TRUFA

POSTRES DESSERTS

DAME DE NUIT • 18

Para compartir: esfera de chocolate, crumble, cremoso de avellanas, trocitos de brownie, algodón de azúcar, salsa de chocolate y helado de vainilla

TARTA FINA DE MANZANA & CARAMELO • 16

Tarta de hojaldre servido con salsa de caramelo y helado de vainilla

• "SOLERO" VUDU STYLE • 18

Esfera cremosa de chocolate blanco y mango, con sopita de fruta de la pasión y vainilla bourbon

• JAPAN TIRAMISÚ "TÈ MATCHA" • 18

Tiramisú con crema de té matcha, bolitas de chocolate, sopa de chocolate blanco y yuzu

• MOCHI SI O SI • 6 (UNIDAD)

Mochi japonés a elegir entre; cheesecake, chocolate o coco

PLAY YOU
PLAY ME

DISFRUTA ENJOY

• 18

VUDUMISU MARTINI
Coctel After Dinner sabor a tiramisú

TOFFEE TIME
Coctel After Dinner sabor a caramelo

Y DISFRUTA DE NUESTRA
SELECCIÓN DE TÉ & CAFÉS!

ASK
OUR
STAFF!

THE
SECRET
IS AT THE
TABLE