



Sushiolé (Las Rozas), Sushiolé (Pozuelo), Sushiolé (Madrid)
Navidades 2007-2008

Menús personalizados

Estos restaurantes personalizan sus menús para cada cliente por lo que si quieres que te envíen un presupuesto pídelo al hacer la reserva.

Menú degustación

Estas navidades prueba algo diferente, SuhiOlé...

Menú degustación de navidad para empresas (**mínimo 6 personas**)

- 6 Sopas miso con tofu (daditos de cuajada de soja) puerro y algas wakame
- 6 Brochetas empanadas de lomo de cerdo adobado con salsa tonkatsu y sésamo
- 6 Sepias empanadas acompañadas de un rico aderezo de flores
- 6 Lomos de exquisito y tierno bacalao aderezado con vinagreta de mango
- 6 Tempuras Mixtos individuales (langostinos, palitos de cangrejo, calabacín, berenjena y pimientos)
- 1 Maki TNT: rollito de arroz por fuera alga por dentro relleno de nuestra mezcla especial de palitos de cangrejo, masago (huevas de cangrejo), queso crema, salsa olé y sésamo. Cortado en 10 piezas
- 1 Maki California: rollito de arroz por fuera y alga por dentro relleno de palitos de cangrejo, pepino y aguacate, cubierto de masago (huevas de cangrejo). Cortado en 8 piezas
- 1 Maki Nordicolé: rollito de arroz por fuera y alga por dentro relleno de salmón, aguacate y queso crema, cubierto de cortes de salmón y aguacate. Cortado en 8 piezas
- 1 Maki Geisha: rollito tempurizado de arroz por dentro y alga por fuera relleno de Salmón, palitos de cangrejo, queso crema, cebollino, cubierto de salsa de anguila. Cortado en 10 piezas
- 1 Hosomaki de atún (rollito de arroz por dentro y alga por fuera, cortado en 6 piezas).
- 1 Hosomaki de izumidae (rollito de arroz por dentro y alga por fuera, relleno de lubina, cortado en 6 piezas)
- 1 Hosomaki de pepino (rollito de arroz por dentro y alga por fuera, cortado en 6 piezas)
- 1 Hosomaki de salmón (rollito de arroz por dentro y alga por fuera, cortado en 6 piezas)
- 6 Helados (sake o té verde)
- 1 Botella de vino tinto Rioja (Azpilicueta) o Blanco Rueda (Veliterra)

1 Botella de Cava de Regalo (para el grupo)

* 35,00 € por persona, no incluye IVA