

menù wagyū

aperitivo di benvenuto
5 tapas

degustazione di joselito
carpaccio wagyū

fesa di wagyū
sirloin - hida wagyū A5
ribeye - hida wagyū A5
filetto A5 - hida wagyū

dessert

124.90
a persona

menù exclusive

surtido de tapas

secreto iberico

tenderloin
ribeye "allevamento bifulco"
vaca vieja "selezione bifulco"
lombata "200 gg dry aged"
ribeye - hida wagyū A5

dessert

74.90
a persona

menù premium

surtido de tapas

tartare di manzetta

new york strip "manzetta dei laghi"
cuberoll "90"
ribeye "allevamento bifulco"
sirloin - hida wagyū A5

dessert

59.90
a persona

menù basic

surtido de tapas

uovo d'oro **bio**

tenderloin
new york strip "manzetta dei laghi"
presa di patanegra
miniburgers di scottona

dessert

39.90
a persona

i menù sono da minimo 2 o più persone
per intolleranze o allrgie avisare lo staff

per cominciare

surtido de tapas
mix di tapas per 2 persone 16.00

uovo d'oro **bio**
patate bayard e llonganiza "casa riera ordeix" 15.00

anatra alle 5 spezie d'oriente
pak-choi, mela fuji e castagne di petina 14.00

polpo verace
carciofi, terra di olive, salsa paella 16.00

tartare di manzetta
nocciole, cavolfiori e acciughe del cantabrico 17.00

secreto di patanegra
laccato al miso, cuori di lattuga e zucca alla senape 19.00

carpaccio wagyū
guacamole, soya e gel di yuzu 45.00

salumi e formaggi
la nostra selezione 19.00

degustazione di joselito
tutta la salumeria di joselito 22.00

jamón joselito "pata negra"
jamón iberico 100% - considerato il migliore al mondo 24.00

i contorni

las bravas
patate a spicchio con buccia e salsa brava 5.00

verdure saltate
verdure saltate in padella 5.00

insalata di cavolo
sfresca e croccante 5.00

seguici e taggaci sui nostri social
facebook e instagram
@kemadoristorante #kemadoexperience

la nostra wagyū

considerata migliore del kobe, quella di hida è la più nobile e preziosa delle wagyū giapponesi. leggenda narra che questi manzi vengano massaggiati, bevano sakè e ascoltino musica classica. non sappiamo quanto ci sia di vero, ma di sicuro la loro carne è strepitosamente deliziosa

filetto A5 - hida wagyū 56.00 /hg
il taglio più nobile, la fine marezzatura corona la sua purezza

ribeye - hida wagyū A5 45.00 /hg
l'occhio di costatta, succulenta e dal sapore avvolgente

sirloin - hida wagyū A5 39.00 /hg
la bassa lombata ci regala un gusto intenso e persistente

selezione di carni

lombata "200 gg dry aged" 19.00 /hg
lombate lasciate maturare a temperatura e umidità controllata per più di 200 giorni, per poi estrarre il cuore del taglio

vaca vieja "selezione bifulco" 18.00 /hg
vacche macellate adulte, dai cinque anni in su, con una marezzatura tenue, avvolta nella classica corteggia di grasso.

tenderloin 16.00 /hg
il filetto, uno dei tagli più pregiati del bovino, per esaltare la sua finezza consigliamo una minima scottata sulla brace

ribeye "allevamento bifulco" 15.00 /hg
lasciando l'osso lungo prende il nome di "tomahawk", ricavato dal primo taglio di lombata, un boccone carico e potente

cuberoll "90" 14.00 /hg
parte centrale della lombata, il dry aging di 90 gg ne esalta tutta la sua bontà, questo taglio si presta bene anche ben cotto

new york strip "manzetta dei laghi" 9.00 /hg
nella bistecca alla fiorentina la troviamo alla parte opposta del filetto, un taglio marezzato al punto giusto che la rende soave

miniburgers di scottona 6.00 /hg
un mix perfetto di percentuale grassa e magra, sono preparati secondo una ricetta della macelleria bifulco, dal gusto rotondo

presa di "patanegra" 7.00 /hg
un taglio tra la spalla e il collo del maiale iberico, uno dei tagli anatomici più marezzati, al palato risulta intenso e succulento

tutti i prezzi sono espressi in euro
tutti i prodotti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento di temperatura