

MENÚ

Janina
RESTAURANTE

COMPARTIR
EL
PLATO,
CREAR
EL
RECUERDO!

Janina
RESTAURANTE

PLATOS FRÍOS



★ OMAKASE DEL CHEF

Precio a consultar

Precio a consultar. Una experiencia culinaria exclusiva e inolvidable, cuidadosamente elaborada por nuestro chef

JANINA CAPRESE

34.00 €

Tomate rosa mallorquín escalfado, relleno de un pesto de pistacho casero, burrata artesanal, ensalada de rúcula, jamón de jabugo cortado a mano y corazón de tomate rosa y chía, aderezado con una vinagreta mediterránea - asiática con un toque de miel



CEVICHE DE LANGOSTINOS

28.00 €

Camarones del Brasil dorados en aceite de oliva y sal Maldon, acompañados de aguacate, cebolla, mezcla de tres cítricos, ajo, cilantro, crema huacatay, sal y pimienta, emplatados en una base de Madras Pappadam



FLOR DE SALMÓN

32.00 €

Salmón escocés en corte usuzukuri, acompañados de una base de crema de coliflor al vapor, crema japonesa, mostaza francesa y wasabi blanco, aderezados con un yuzu ponzu casero



TATAKI DE ATÚN

35.00 €

Lomo de atún Bluefin sellado en tres partes con tomillo fresco, acompañado de finas tiras de calabacín salteado con polvo de almendras y lima



VITELLO TONNATO

35.00 €

Carpaccio de ternera gallega curada en finas lonchas untado con mostaza, acompañado de tacos de atún rojo, aliñado con crema japonesa, alcaparras crujientes y cebolla finamente picada



LANGOSTINOS CON AGUACATE Y PURIS

36.00 €

Frescos camarones del Brasil sellados en aceite de oliva y sal Maldon, acompañados de guacamole casero preparado al momento, tartar cítrico de pomelo y naranja de Sóller, tamarindo y mini gambas deshidratadas, con un bowl de bolas de Panipuri



TARTAR DE TERNERA COREANO PICANTE

49.00 €

Solomillo de ternera cortado delicadamente a mano, sazonado con nuestra característica salsa coreana, yema de huevo curada en salsa de soja, sésamo wasabi y nachos crujientes de nori con furikake



RYU TARTAR

29.00 €

Atún Bluefin cortado en cubos, acompañado de aguacate, aderezo de kimchi, aceite de sésamo y sofrito y unas tiras de totopos mexicanos



SUSHI



**NIGIRI DE SOLOMILLO
DE TERNERA (6 piezas)** 36.00 €

Nigiri con solomillo de ternera madurada sellado, servidos con mayonesa de trufa negra, salsa umami y masago arare (crujiente de arroz)



**URAMAKI DE SALMÓN
& LANGOSTINOS (8 piezas)** 29.00 €

Uramaki relleno de salmón y aguacate, cubierto con más salmón y aguacate, coronado con langostinos tigre en tempura. Acompañado de salsa picante Ryu y salsa teriyaki



**CRUNCHY ROLL DE ATÚN
(8 piezas)** 26.00 €

Uramaki relleno de tartar de balfego atún, tanuki y cebollino, cubierto con atún rojo y mayonesa Hokkai



JANINA ROLL (8 piezas) 33.00 €

Relleno de aguacate y langostinos, cubierto con salmón escocés sellado y terminado con crema japonesa y salsa umami



NIGIRI OMAKASE (8 piezas) 29.00 €

Selección de nigiris de salmón, atún rojo, hamachi y langostino, preparados a elección del chef



SASHIMI MIXTO (8 piezas) 60.00 €

Selección de cuatro tipos de pescados premium, acompañados de ponzu de yuzu casero, salsa de soja, jengibre y wasabi kisami



HOSOMAKIS



Salmon 18.00 €

Atun 18.00 €

Vegetales 14.00 €

PLATOS CALIENTES



CROQUETAS DE WAGYU

36.00 €

Deliciosas croquetas de carne 100% Wagyu A5, sazonadas con salsa de soja y pimienta japonesa Sansho-ko, empanadas con huevos camperos y panko japonés. Servidas con salsa de ají amarillo peruano, salsa tártara francesa, un toque de salsa umami, brotes de guisante y sésamo kimchi.



ENSALADA DE POLLO TEMPURA

29.00 €

Cubos de Pollo macerados en jengibre, pasados por tempura japonesa, acompañados de una ensalada al estilo asiático, helado de mango casero, sashimi de mango, shichimi togarashi y sweet chilly del chef



VIEIRAS

46.00 €

Selladas en mantequilla clarificada, acompañadas de una selección de vegetales, salsa de ostras y habas negras



SOLOMILLO DE TERNERA

46.00 €

Solomillo gratinado con miel, parmesano y panko, sobre puré dulce con salsa de estragón



CURRY MASSAMAN (Terнера, Pollo o Gambas)

42.00 €

Aromático curry amarillo al estilo tailandés, acompañado de su elección de proteína, verduras seleccionadas y patatas al estilo de la casa, acabado con anacardos y servido con un bowl de arroz basmati aromático



PESCADO DRAGON

42.00 €

Hamachi en tempura con una ligera vinagreta ahumada, acompañado de jengibre y tiras de puerro



MISO DE TERNERA Y VERDURAS

39.00 €

Delicioso miso casero endulzado con panela, solomillo de ternera y verduras seleccionadas, finalizado con un toque de semillas de sésamo de wasabi



FILETE DE SERVIOLA

28.00 €

Filetes de Serviola al vapor acompañados con unas berenjenas horneadas en miso de panela y furikake



COSTILLAS DE CERDO BABY BACK

42.00 €

Tiernas costillas baby back glaseadas con nuestra exclusiva salsa barbacoa japonesa sin azúcar, servidas con puré de yuca y guasacaca



POSTRES



KAISERSCHMARRN 28.00 €
(Min. 2 personas)

Esponjoso bizcocho austriaco desmenuzado
servido sobre frutos rojos caramelizados



SALZBURGER NOCKERL 28.00 €
(Min. 2 personas)

Esponjoso soufflé al estilo de Salzburgo sobre
frutos rojos caramelizados



NEW YORK CHEESECAKE 20.00 €

Cheesecake estilo Nueva York con helado de
vainilla y salsa de frutos rojos al miso



STRAWBERRY DUBAI 18.00 €

Deliciosas fresas Mallorquinas acompañadas de
helado de vainilla casero, crema de pistacho,
chocolate y crujiente de kataifi



ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Janina
RESTAURANTE

Janina Restaurante
Puerto Portals. Local 44
07181 Portals - Calvià
Mallorca

+34 871 181 608
reservation@janina-restaurant.com
www.janina-restaurant.com