



R B C by



Ricardo Sanz

Ricardo Sanz è stato il primo chef in Spagna ad ottenere una stella Michelin con un ristorante di cucina internazionale, nel 2006 è stato nominato miglior ristoratore dalla Royal Academy of Gastronomy.

Pioniere nell'introdurre la cucina giapponese in Spagna, è anche il massimo riferimento e promotore dell'alta cucina giapponese con fusione mediterranea. È riconosciuto sia a livello nazionale che internazionale con **9 Repsol Suns e 2 stelle Michelin**. Un'impresa che riconosce la qualità, il servizio e la personalità di uno dei grandi geni della gastronomia degli ultimi vent'anni.

Lo chef Ricardo Sanz ha lanciato il suo proprio gruppo gastronomico all'inizio del 2022 sotto il nome Ricardo Sanz Group, iniziando una nuova fase di indipendenza, leadership e autenticità.

Ricardo Sanz was the first chef in Spain to obtain a Michelin star with an international cuisine restaurant, in 2006 Ricardo Sanz was named best restaurateur by the Royal Academy of Gastronomy.

*Pioneer in introducing Japanese cuisine in Spain, he is also the maximum reference and promoter of Japanese haute cuisine with Mediterranean fusion. He is recognized both nationally and internationally with **9 Repsol Suns and 2 Michelin stars**. A feat that recognizes the quality, service and personality of one of the great geniuses of gastronomy of the last twenty years.*

Chef Ricardo Sanz launched his own gastronomic group in early 2022 under the name Ricardo Sanz Group, initiating a new stage of independence, leadership and authenticity.

Usuzukuri di capesante con guanciale <i>Scallop Usuzukuri with guanciale</i>	8 pz	1-11-12*	€ 25
Usuzukuri di branzino e pesto <i>Sea bass Usuzukuri and pesto</i>	8 pz	1-3-9-12*	€ 26
Usuzukuri di tonno e pomodoro <i>Fatty tuna Usuzukuri and tomato</i>	8 pz	1-9-12*	€ 30
<hr/>			
Degustazione di sashimi di tonno <i>Tuna sashimi tasting</i>	12 pz	9*	€ 40
Sashimi di tataki di tonno e bottarga <i>Tuna tataki sashimi and bottarga</i>	10 pz	1-9-12*	€ 38
<hr/>			
Tartare di tonno, uova e patate <i>Tuna tartar, eggs and potatoes</i>	80 gr	1-3-6-7-9-12*	€ 22
Tartare di tonno piccante <i>Spicy tuna tartare</i>	120 gr	1-3-7-9-12*	€ 30
<hr/>			
Futomaki di salmone e avocado <i>Salmon futomaki and avocado</i>	8 pz	5-9*	€ 21
Futomaki di gamberi in tempura e avocado <i>Shrimp tempura futomaki and avocado</i>	8 pz	1-5-9-10-12*	€ 21
<hr/>			
Nigiris di branzino e lardo <i>Sea bass nigiris and lardo</i>	1 pz	9-12*	€ 7
Nigiris di salmone e salsa kimchee <i>Salmon nigiris and kimchee sauce</i>	1 pz	9*	€ 7
Nigiris di ventresca di tonno <i>Ventresca tuna nigiris</i>	1 pz	9-12*	€ 9
Nigiris di uovo di quaglia e tartufo bianco <i>Quail egg nigiris and white truffle</i>	1 pz	6*	€ 7

*Per maggiori informazioni consultare la lista degli allergeni - *See the list for more information on the allergens*