



HANASHI EXPERIENCE





HANASHI

Una experiencia de cenas privadas basada en sabores japoneses, integrando aspectos regionales e internacionales que reflejan el recorrido del chef y su visión culinaria.

La experiencia Hanashi nace en casa del chef, brindando a sus comensales un entorno íntimo donde fluye el proceso creativo y la atmósfera lo refleja en cada detalle. También está desarrollada para ser trasladada a otros hogares o presentada en formato Pop Up, colaborando con colegas chefs del sector.



MENÚ HANASHI



Pan, mantequilla de miso en alga kombu

Aperitivos

Boniato y anchoa
Socarrat de sushi y alcachofas

Tomate sambal
Dumpling de mar

Entrante

Arroz crujiente y guisante dulce

Makiroll

Salmón Atún y aguacate, sriracha y ajo negro

Principal

Noodles con Atún rojo, kimchie y shiso.

Postre

Manzana verde, almendras y mirín





HANASHI

Contacto:

+34 692 85 65 60

info@hanashimallorca.com

Contáctenos para vivir esta experiencia

En la casa del chef (8 personas)
Santa Catalina

En su hogar (según su deseo)



www.hanashimallorca.com