

Menú Degustación – 5 Años de Deba Taberna Japonesa

Un viaje por nuestra memoria, plato a plato.

■ Sake Panipuri

El primer soplo de valentía.

Fue el inicio de todo: el deseo de unir lo inesperado. Una esfera frágil que contiene el alma del mar y el perfume de la trufa. Así nació Deba: una explosión breve y eterna.

■ Gyoza de Papada

La paciencia de los años.

Quince horas de fuego lento, como las horas que pasamos soñando en una cocina vacía. Cada mordisco recuerda que el tiempo no se mide en minutos, sino en cariño.

■ Yakimeshi de Anguila Ahumada y Setas

El humo que nos trajo hogar.

Cuando el aroma del arroz se mezcla con la brasa, el restaurante se llena de historia. Aquí se escucha el eco de los primeros servicios, de las risas y del cansancio que se transforma en arte.

■ Tiradito de Hamachi Asado con Ponzu de Albahaca y Huevas Emborrachadas en Sake

El atrevimiento de lo nuestro.

El yuzu y la albahaca bailan sin pedir permiso: Japón y el Mediterráneo en un mismo gesto. Es el reflejo de nuestra cocina: sin fronteras, con respeto y rebeldía.

■ Futomaki de Soft Shell Crab

El equilibrio entre caos y precisión.

El crujido de la tempura, la suavidad del arroz, la quietud del alga. Cinco años enseñándonos que la armonía no es perfección, sino movimiento constante.

■ Trilogía de Niguiris Mar y Montaña

La madurez del camino.

El lomo del atún, la ternura del Wagyu, la grasa noble del salmón. Tres bocados que simbolizan lo que somos hoy: mar, tierra y fuego; unión de mundos.

■ Niguri de Foie Asado con Compota de Manzana

La huella de la emoción.

El dulce y el humo, lo francés y lo japonés. Un recuerdo a todos los platos que nacieron de la intuición, sin receta, solo con el corazón.

■ Panacota de Té Verde

El silencio después del viaje.

Un final suave, contemplativo. Cinco años después, seguimos buscando lo mismo: un instante de paz en cada bocado.