

EL REFUGIO DEL
ARTISTA ATREVIDO

Primer latido

Precio

Edamame trufado, picante o natural

7.00€

EL GESTO SENCILLO QUE ABRE EL RITUAL.

Panipuri de salmón y trufa

4.30€

CRUJIENTE Y AROMÁTICO, UN GUIÑO ATREVIDO A LA FUSIÓN, 1UD.

Sam de hamachi nikkei

5.00€

TEXTURAS QUE VIAJAN ENTRE EL FUEGO Y EL CÍTRICO, 1UD.

Hoja de shiso crujiente con tartar de atún y kimchi cítrico

9.00€

FRAGILIDAD Y CARÁCTER EN UN SOLO BOCADO, 1UD.

Aliento de fuego y frío

Tartar de salmón con papadum crujiente

17.00€

DELICADEZA CON CARÁCTER.

Ceviche de pescado blanco con ají amarillo y ponzu cítrico

17.00€

UN RELÁMPAGO MARINO CON ACENTO LIMEÑO.

Tiradito de hamachi a la brasa con vinagreta de yuzu y albahaca

19.00€

FUEGO Y FRESCURA EN UN MISMO ALIENTO.

Tataki de atún con crema de miso ahumado

19.00€

SUTILEZA Y HUMO EN EQUILIBRIO.

Tartar de atún con aderezo de chipotle y nori crujiente

19.00€

EL PICOR ELEGANTE DEL ATREVIMIENTO.

Arte sobre arroz

URAMAKI • 8UDS.

Hotate ebi

17.00€

LANGOSTINO CRUJIENTE, AGUACATE, VIEIRA ASADA Y FOIE.

Uramaki kimchi

17.00€

LANGOSTINO, SALMÓN Y EL FUEGO CONTROLADO DEL KIMCHI.

Uramaki spicy tuna

17.00€

PICOR SEDUCTOR QUE SE QUEDA EN LA MEMORIA.

Uramaki spicy sake

16.00€

INTENSIDAD ANARANJADA QUE DESPIERTA EL ÁNIMO.

Rainbow roll

17.00€

UN JUEGO DE COLORES QUE CELEBRA LA DIVERSIDAD DEL MAR.

TODA TÉCNICA NACE DEL RESPETO.

Escencia Deba

Precio

Gyoza de pollo al estilo Osaka y teriyaki de naranja (4 uds)

10.00€

CRUJIENTE, CÍTRICA Y RECONFORTANTE.

Gyoza de langostinos con encurtidos (4 uds)

11.00€

SABOR, TEXTURA Y RITMO.

Bao de cangrejo soft shell con cebolla caramelizada

14.00€

EL MAR HECHO CARICIA DULCE.

Costillas de cerdo a baja temperatura con salsa gochujang

17.00€

TERNURA INCENDIADA EN ROJO PROFUNDO.

Yakimeshi mar y montaña

16.00€

UN UMAMI TERROSO QUE RECONFORTA.

Tori no karaage con emulsión de sriracha

13.00€

EL BOCADO TRAVIESO QUE NUNCA FALLA.

Shirashi de anguila kabayaki casera

16.00€

DULZOR, HUMO Y EQUILIBRIO.

El ritual al detalle

NIGIRIS • 2UDS.

Atún akami

8.50€

Salmón

7.00€

Hamachi

8.00€

Vieira

8.50€

Gunkan de hamachi

8.50€

Gunkan de salmón

7.50€

La firma

NIGIRIS • 2UDS.

Anguila casera

9.00€

DULZOR Y HUMO HECHOS ARTE.

Foie asado y anguila

11.00€

TIERRA Y RÍO EN UN MISMO PULSO.

Chutoro asado y trufa

10.00€

LUJO SILENCIOSO QUE SE DESHACE EN LA BOCA.

AL FINAL, EL FUEGO, EL
HUMO Y LA DULZURA
SE ENCUENTRAN

Epílogo dulce

Mousse de maracuyá, coulis
de fruta de la pasión y
crumble de mantequilla 7.50€
EQUILIBRIO ENTRE ACIDEZ Y SUAVIDAD.

Mochi de mango 7.00€
DULZURA ENVUELTA EN SEDA.

Trufas mixtas de té verde y
chocolate blanco (4 uds.) 7.00€
TRADICIÓN OCCIDENTAL EN CLAVE NIPONA.

Panacota de té verde con fruta
de temporada (2 uds.) 8.00€
EL SILENCIO FINAL DEL BANQUETE.

Manifiesto.
El Refugio del Artista Atrevido

“Aquí la técnica se respeta.
Cada gesto tiene propósito.

Cocinamos con precisión y servimos con calma.

El fuego, el cuchillo y el silencio
hablan el mismo idioma.

Nada sobra, todo tiene sentido.

Honramos el producto,
cuidamos el detalle,
y servimos el tiempo con respeto.

La belleza nace
del respeto por la técnica.” 出刃



Deba 出刃

Rambla de Can Móra, 22.
Sant Cugat