

Carta Mauro&Sensai

Explora y degusta nuestra cocina italiano&asiática y sumérgete en nuestra amplia variedad de vinos.

Crujientes

LANGOSTINO EN PANKO

Langostinos tigre recubiertos de pan rallado japonés

NOODLES SHITAKE

Noodles con setas, pollo y miso.

WOK DE CURRY ROJO PICANTE

Salteado al wok de pollo arroz basmati y curry rojo.

POMPURI DE SECRETO

Wok de secreto ibérico ibérico, setas, gambas y salsa agria picante ligera.

BROCHETA KUSHI (4 UDS)

Pincho de pollo macerado en salsa Yakitori.

GYOZAS JAPONESAS (4 UDS)

Tradicional empanadilla japonesa de carne y verdura.

SAMOSAS DE POLLO (4 UDS)

Triángulos orientales rellenos de pollo al curry.

POLLO TAILANDÉS (10 PCS)

Medallones de pollo especiado y crujiente.

TEMPURA

Tempura Yasai

CRUJIENTE VERDURA DE TEMPORADA EN TEMPURA.

Tempura Mixta (3 versiones)

Nuestra tempura de verduras combinada a su gusto con: langostino tigre, tofu ahumado o muslito de codorniz.

Sushi (4 piezas min)

MAKI ROLL

Vegetales y pescados envuelto en alga nori y arroz; salmón; atún; izumidai; anguila; vegetal.

SASHIMI

Pescado crudo al corte japonés; salmón; atún; izumidai; gamba roja.

NIGIRI

Corte japonés de pescado sobre un lecho de arroz; salmón; atún; izumidai; gamba ebi.

SUSHI BÓ

Variedad de sushi con sésamo, arroz y alga; anguila macerada y queso en crema.; gamba roja.

Pastas

CROSTINI

Delicioso plato en el restaurante alicantino Mauro Sensai. Compuesto por una variedad de crostinis al gusto de nuestro chef.

GNOCCI GORGONZOLA

Gnocci de patata a la crema de gorgonzola y nueces

VITELLO SENSAI

Carne mechada con mozzarella sobre cama de verduras y salsa de albahaca.

PROVOLETA CRUJIENTE

Queso Provolone aderezado con hierbas argentinas

RISOTTO FUNGHI

Risotto a la crema de funghi y aceite de trufa

TAGLIARINI NERO

Tagliarini fresco salteado con gulas, gambas, ajo y guindilla.

TAGLIATELLE FIORENTINA

Cintas con verduritas a la crema oriental.

TAGLIATELLE PIACENZA

Tagliatelle salteado con verduras frescas y un toque de bacon.

PANZEROTTI FUNGHI

Pasta fresca rellena de funghi porcini a la crema de trufa.

RAVIOLI VENEZIA

Pasta fresca rellena de alcachofas en crema de jamón servido con virutas de foie.

LASAGNA DI NAPOLI

Lasaña de pollo y verduras gratinada al parmesano.

CANELONI

Canelones de muslo de pato ricota y foie gratinados.

Internacionales

CROQUETAS DE BOLETUS (4 UDS)

CROQUETAS DE SUAVE BECHAMEL CON BOLETUS.

FOIE

Foie mi-cuit con confituras tostas de pasas y perlitas de Gran Pinot Noir Codorniu.

QUESO DE CABRA

Queso de cabra caramelizado sobre un nido de canónigos y compota de tomate.

PULPO AL FOIE

Patas de pulpo planchadas con virutas de foie casero.

Ensaladas

MAURO

Ensalada compuesta por pollo crujiente, rúcula, cherry y aliño de mostaza suave.

DE AGUACATE

Timbal de lechugas en juliana con carpaccio de champiñones y láminas de aguacate.

GORGONZOLA

Mezcla de lechugas, queso gorgonzola, nueces y arándanos con vinagreta de miel.

WAKAME

Ensalada de algas con sésamo blanco.

TABULÉ

Ensalada fresca de sémola, pepino, tomate, pasas y menta.

CARNES

CODILLO GLASEADO

Crujiente pieza de codillo glaseado con Viña pomal

PLUMA IBÉRICA

Pluma ibérica a la plancha con patatas Duquesa.

LOMO BLACK ANGUS AL GRILL

Lomo de ternera "Black angus" guarnecido con patatas.

MAGRET A LA NARANJA

Láminas crujientes de magret de pato a la mermelada de naranja picante.

CARRILLADA IBÉRICA AL CACAO

Sabrosa carrillera ibérica estofada al aroma de cacao.

Pescados

SALMÓN PROVENZAL

Suprema de salmón chileno con salsa de hierbas provenzales y gran Codorniu Chadornnay Reserva.

TARTAR DE ATÚN ROJO

Delicioso Tartar de Atún rojo con:

1. Uva, soja y un ligero toque de queso
2. Aguacate, alga wakame y aliño de jengibre.

TATAKI

Taco de atún marcado a fuego vivo con salsa de algas glaseada.

MERLUZA CON SERPENTINA DE BOGAVANTE

Suprema de merluza con serpentina de bogavante sobre cama de trigo.

RODABALLO PLANCHA

Rodaballo fresco guarnecido con setas baby salteadas.

Bodega

Espumoso Champagne Mumm

Espumosos Gran Codorniu Reserva Chardonnay

Espumosos Gran Pinot Noir Vintage Rosé

Vino Blanco Legaris Verdejo (Rueda)

Vino Blanco Leiras Albariño (Rias Baixas)

Vino Blanco Castell de Raimat (Costers del Segre)

Vino Tinto Legaris Crianza (Ribera del Duero)

Vino Tinto V. Pomal Reserva (Rioja)

Vino Tinto Intramurs (Conca Barcerá)

Postre

BROWNIE

Bizcocho de chocolate y frutos secos con helado de vainilla

COULANT

Bomba de chocolate caliente con mousse de toffe

TARTA DE MANZANA

Tarta de manzana fina templada con helado de turrón, hecho en el momento.

DOLCE CALABRIA

Hojaldre relleno de crema Anna y solidificación a Cava Rosado.

TIRAMISÚ AL TÉ VERDE

Tiramisú con un toque oriental, acompañado de helado de té verde.

SORBETES

Sorbetes de lima, sake, mandarina, manzana verde o wasabi al cava o al vodka.

MOUSSE 2 CHOCOLATES

Mousse en dos texturas y dos chocolates.

TARTA DE LIONESAS

Base de bizcocho al cacao con nata montada y lionesas de crema glaseada.

Vinos dulces y licores

Casta Diva Cosecha Miel

Aledua

Cardenal Álvarez

Pendis Tokaji Furmint

Moscato

Limoncello

Grappa

Sake

Long Drinks

Mojito Copity

Gin tonic Sensai (tónica Premium Schweppes)

Ron Mauro 'elaborado'