

Attila Havas...sus propuestas en The Oriental Monkey

El jefe de cocina del restaurante del Grupo Monkey presenta nuevos platos que recorren toda la cocina del continente asiático

Con el inicio de la temporada estival, The Oriental Monkey renueva su carta y su jefe de cocina, Attila Havas, despliega su creatividad en los nuevos platos que integra el menú.

Entre las nuevas propuestas destacan el Tiradito de cherne con salsa cítrica y sirope de palma, el Tartar de Atún rojo con yema ahumada, mousse de guacamole mostaza karashi, un Bacalao en pasta kataifi con salsa shisho y alga hijiki o el Pez Blanco a baja temperatura con miso-risotto.

Para los amantes de la carne, en la carta se introduce un apartado especialmente dedicado a la carne Wagyu, con algunas propuestas del chef como el Tartar de wagyu y cebolla asada, Gyoza de wagyu con puré de boniato y goma ponzu, Carpaccio de wagyu con verduras encurtidas o la Entraña de wagyu en piedra caliente con baby verduritas.



Pez blanco miso risotto



Bacalao en pasta kataifi



Entrecôte chamuscado con aceite de sésamo, huevo a baja temperatura y setas shimeji

Attila Havas, que aterrizó en las cocinas de The Oriental Monkey hace ya más de dos años, ha demostrado el conocimiento de los sabores y la técnica de la cocina oriental, consolidando la cocina del restaurante asiático del Grupo Monkey. El joven chef húngaro también ha participado en las Jornadas Gastronómicas del Grupo, siendo todo un éxito los menús presentados en las mismas.

Los amantes de la cocina asiática pueden disfrutar de las nuevas propuestas de Attila de lunes a sábado en el restaurante, situado en el C.C Oasis en Playa de las Américas. Solo en servicio de cena, de 19 a 23.30h.

Más información y reservas en www.theorientalmonkey.com

FOTOS: Alberto Mahtani