

Yugo The Bunker, los excepcionales menús degustación del incombustible Julián Mármol

Julián Mármol sorprende con sus exquisitos menús y busca evolucionar para seguir siendo los mismos

Un trabajador incansable. Un apasionado de su trabajo que disfruta creando e innovando para sorprender a los paladares más exigentes. Julián no se conforma con haber logrado la ansiada estrella Michelin. Una mente inquieta que disfruta llevando las mejores materias primas a una nueva dimensión. Un viaje sensorial en toda regla que proporciona una inolvidable aventura gastronómica en constante evolución.

Para celebrar la llegada de los agradables días de verano, Yugo The Bunker agasaja con dos nuevos menús degustación que plasman la intensa y fructífera trayectoria del incansable Julián Mármol.

Por un lado, el Menú Roots, que representa una evolución lógica del concepto más reconocible de Yugo The Bunker. Una propuesta que se caracteriza por representar las señas de identidad de la gastronomía japonesa siempre visibles en la oferta culinaria de Yugo The Bunker. Una apuesta infalible para aquellos que no conciben la cocina nipona sin algunos de sus elementos más populares, como el arroz.

El Menú Roots, está compuesto por:

Usuzukuri de Lubina. (Ostra es opcional 7€).
Usuzukuri de Salmón Ora King con Xnipec y Sal de Gusano.
Usuzukuri de Solomillo de Atún.
Gamba Blanca con Ajillo Japonés.
Negitoro con Caviar Osetra, Ikura y Yema de Huevo de Codorniz.
Nigiri de Agashi con Chipotle y Gamba de Cristal
Gyoza de Rodaballo.
Gyoza de Back Cod Misoyaki.
Taco de Ánguila y Ortiga de Mar.
Nigiri de Ventresca de Lubina.
Usuzukuri de Kamatoro.
Gunkan de Tuétano
Burger de Wagyu o Black Cod Misoyaki. (Plato a elegir)
Postre

Por otro lado, Julián seduce con su formidable Menú Naked. Un inolvidable recorrido por la esencia de las materias primas más nobles. Un viaje al corazón de la gastronomía nipona. El Menú Naked, constituye una propuesta radicalmente honesta. Una experiencia única en la que cada bocado se

presenta despojado de lo accesorio, solo acompañado de aquello que realmente aporta profundidad al producto principal.

Textura, sabor y emoción, ese es el tesoro que aguarda y que está compuesto por:

Usuzukuri de Lubina. (Ostra es opcional 7€).
Usuzukuri de Salmón Ora King con Xnipeç y Sal de Gusano.
Usuzukuri de Solomillo de Atún.
Tartar de Calamar con Viera y Caviar.
Gamba Blanca con Ajillo Japonés.
Negitoro con Caviar Osetra, Ikura y Yema de Huevo de Codorniz.
Nigiri de Agashi con Chipotle y Gamba de Cristal
Taco de Gamba Roja con Esencia de su Coral.
Gyoza de Rodaballo.
Gyoza de Back Cod Misoyaki.
Taco de Ánguila y Ortiga de Mar.
Taco de Foie de Ganso.
Nigiri de Ventresca de Lubina.
Usuzukuri de Kamatoro.
Gunkan de Tuétano
Burger de Wagyu o Black Cod Misoyaki. (Plato a elegir)
Postre

Yugo The Bunker, un restaurante con estrella que brilla con luz propia bajo la atenta mirada de su precursor, Julián Mármol. Un apasionado de la alta cocina que seduce, sorprende y enamora con cada plato. Una intensa trayectoria que sigue su curso con nuevas propuestas que conquistan los sentidos y enamoran el paladar.

Datos de contacto:

Gema Landoiro
675943952

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>