

# FURIA

## *Nuestro Menú*

La filosofía de FURIA está inspirada en llevar a los comensales a un viaje culinario de las culturas internacionales y asiáticas, utilizando técnicas y metodologías de cocina clásica, infundiendo un toque moderno.

Nuestro enfoque es resaltar los ingredientes con la mínima manipulación, mientras creamos una cohesión entre ambas culturas y puedan disfrutar de un estado emocional.

# FURIA

*Que comience la fiesta*

## POPCORN SHRIMP 13

Salsa dragón de la casa

## ARAÑITAS DE CALAMAR 13

Notas de yuzu, alioli de trufas

## THAI SHRIMP SPRING ROLLS 12

Papel de arroz, langostinos y mandarina sauce

## EDAMAME / SPICY 8

Edamames salteados

## (KFC) KOREAN FURIA CHICKEN 12

Fried chicken in Furia style, kataifi de base

## CEVICHE NIKKEI DE LA CASA 11

Pesca del día, leche de tigre con notas de ají amarillo peruano, crocante de casabe, cilantro, ají dulce criollo, cebolla morada y mango

## THE SLIDERS 15

Pan de papa dulce, cebolla caramelizada con vino tinto, crocante de parmesano, mayo ajo rostizado trufado y blend de cortes de carnes especial de la casa

## RAMEN FRITTATA 9

Ramen especial de la casa deconstruido en bites, pork belly, salsa tonkatsu, huevo de codorniz, base crocante de pasta ramen, crunch de cebolla morada y notas de trufa

## CARPACCIO DE RES 10

Carne angus importada, alcaparras fritas, alioli de ajo confitado y trufa, polvo de aceitunas negras, sal maldon y aceite de oliva



# FURIA

## Raw Bar

### HAMACHI TIRADITO 15

Soya yuzu mix, jalapeño, miso dulce, perfume de sesamo

### FURIA TUNA TARTARE 14

Trufado, notas de yuzu, tempura flakes

### SALMÓN TIRADITO 13

Asian tropical sauce, aji amarillo, hilos de papa

### SPICY TUNA & CRISPY RICE 12

Dados de arroz crujientes, moose de atún spicy, ikura

### TUNA TACOS 12

Alioli de trufas, cilantro, cebolla, ají dulce, crispy taquitos

### ATUN TIRADITO 13

Cortes de atún semisellado soya mix, asian tabule, perfume de trufa, miso dulce

## Sushi Bar

### FURIA ROLL 16

Salmón, kani, unagi queso crema, bubu arare, hilos de aji y ikura

### ALASKA CLASIK 16

Salmón, aguacate, queso crema, ikura y wakame

### KETO 17

Papel de arroz, lechuga, rabanos, salmón, atun, hamachi kani, cebollin, aguacate y soya yuzu mix

### BUTTER ROLL ( 8 piezas ) 14

Papel de soya, kani cremoso, mantequilla clarificada y soya yuzu mix

# FURIA

## FRENESI 14

Langostinos tempura, kani, queso crema, salsa dragón, queso parmesano gratinado

## FANTASY ROLL 14

Queso crema, cebollin, langostinos tempura, atun, topping de atun, mayo ponzu perfume de trufas y tobiko

## SPICY TUNA 15

Papel de soya, hilos de papa crunch, atún con aderezo spicy

## SHOGUN 17

Queso crema, lechuga, kani, atún ahumado, topping de unagi, salsa dulce, tobiko

## DRAGON ROLL 15

Papel de soya, unagi, aguacate, kani, cebollin, langostinos tempurizados, crocante de piel de salmón, ikura, salsa dragón y salsa dulce

## TROPICAL 14

Salmón, kani crispy, queso crema, con tope de plátano y queso brie. Coronado con caviar de esferas dulces

## NEGI HAMACHI TRUFFLE 18

Papel de soya, hamachi, cebollin, kani cremoso, topping de hamachi aderezo yuzu, perfume de trufas e hilos de papa crujientes yuzu mix

## KAORI 14

Salmón tempura, queso crema, espárragos, topping de salmón flameado, perfume sésamo, salsa dulce y slices de almendras toasted

## CARIBBEAN 14

Corvina, aguacate, ciboulette, topping acevichado e hilos de aji

## CRYSTAL ROLL 14

Queso crema, aguacate, unagi, kani cebollin, topping moose de salmón, salsa dulce, polvo de pistachos

## VEGGIE ROLL 14

Alioli de hongos asiáticos, crocante de wakame, hongos shitakes, espárragos, aguacate y polvo porcini



# FURIA

## *Sashimi* (2 piezas)

SALMÓN 10

TUNA 8

HAMACHI 11

## *Nigiri* (2 piezas)

SALMÓN 10

Asian sauce, ikura marinada soya yuzu mix

TUNA 8

Sweet chili, kizami wasabi`

HAMACHI 11

Salsa aji amarillo, asian tabule

UNAGI 8

Caviar dulce, polvo pistachos

FYRE 15

New York waygu, perfume de trufas, huevo de codorniz infusionado con ponzu

## *Hosonaki* (6 piezas)

SALMÓN 10

Negi salmón, ikura

TUNA 8

Negi tuna, tobiko

HAMACHI 11

Negi hamachi, masago

KANI 8

Negi kani, asian sauce

UNAGI 11

Unegi unagi, unagi sauce

# FURIA

## Main Course

### THE PORK BELLY PRUNE & HOISIN 25

Pork belly, salsa de ciruela y hoisin, espuma de papa con notas trufada

### LANGOSTINOS AL GRILL 22

Langostinos al grill en mojo caribeño especial y side de ensalada de la casa

### PESCA DE LA CASA 20

Corvina sellada aire de passata con notas de jengibre, salted edamames, cherry y polvo de pistachos

### THE BURGER 17

Pan de papa, salsa de vegetales rostizados, hongos salteados, cebolla aromatizada con especias, fondue de queso gruyere gratinado, home fries con polvo de trufas y queso parmesano

### BURNED SALMÓN 25

King salmón, base de pesto de la casa, alcachofas al grill, aceite de cilantro, crema de edamame

### CACIO E PEPE 18

Linguini, queso pecorino, pimienta negra, queso parmesano reggiano, notas de trufa

### BLACK SEA LINGUINI 20

Salsa mediterránea con tinta de calamar, pulpo importado, polvo de remolacha y falso caviar de rosas

### FRUTTI DI MARE 20

Almejas blancas importadas, almejas betas, calamar, pulpo, albahaca, ajo, aceite de oliva y vino blanco

### KOREAN TUNA TATAKI 23

Atun, arroz salteado, reducción de balsámico, mézclum de lechugas y espárragos

### DUCK & FUNGI RISOTTO 18

Arroz arbóreo, mix de hongos, pato crocante, queso parmesano, polvo de trufas y demiglaze de pato

### FRIED DUCK RICE 16

Arroz chaufa con pato, vegetales asiáticos y un toque de jengibre



# FURIA

## NEW YORK ROASTED GARLIC 35

Herbs butter y home fries

## ENTRAÑA PRIME 12 OZ 28

Mantequilla clarificada de cilantro y hierbas aromáticas

## LOMITO FURIA 23

Lomo tenderloin importado, base de coliflor y sus texturas, espárragos, salsa de frutos rojos y vino

## MONGOLIAN BEEF 23

Lomo de res estilo mongolian acompañado con arroz jasmine

## *Salads*

### FURIA SALAD 12

Hilos de pepino, hilos kani, salmón, atún, aguacate, salsa aderezo wrap

### KANI ASIAN CREAMY 13

Hilos de kani cremoso, salsa aderezo, tobiko y wakame crispy

### THE THAI SALAD 15

Mezclum de lechuga, base de relish de remolacha, carrot, cebolla morada, pistachos, almendras, langostinos, gary and soy sauce, tomates cherrys y quínoa roja crocante

## *Sides*

### ARROZ JAZMIN 5

### PAPAS TRUFADAS 6

### VEGETALES SALTEADOS 8

# FURIA

## *Desserts*

### BAKED ALASKA 14

Biscocho de vainilla italiano, helado napolitano, merengue italiano, helado de galletas, caramelo miso, almendras, fresas y polvo de oro

### FONDANT DE CHOCOLATE 14

Fondant de chocolate, helado de vainilla, crumble de canela, blackberrys, polvo de oro, azúcar glass y chocolate derretido

### CRÈME BRÛLÉE ESTILO FURIA 14



@FURIAPANAMA