

ENTRANTES / STARTERS

EDAMAME TRUFADO / TRUFFLE EDAMAME Bayas de soja verde y sal Maldon trufada <i>/ Green soy berries and truffle Maldon salt</i>	6,00€
MISOSHIRU / MISOSHIRU Sopa de miso, setas shitake, algas wakame y langostino <i>/ Miso soup, shitake mushrooms, wakame seaweed and shrimp</i>	8,00€
OSTRAS / OYSTERS (1u) Salsa ponzu, kizami wasabi y tobiko rojo <i>/ Ponzu sauce, kizami wasabi and red tobiko</i>	7,50€
KAISOU SARADA Ensalada de algas variadas con vinagreta de sésamo <i>/ Mixed seaweed salad dressed with sesame vinaigrette</i>	16,00€
TACO DE TARTAR DE SALMÓN / CRISPY SALMON NORITACO Salmón aliñado con ponzu, kizami wasabi y aguacate en taco crujiente de alga nori <i>/ Salmon dressed with ponzu, kizami wasabi and avocado</i>	16,00€
TACO DE TARTAR DE ATÚN / CRISPY TUNA NORITACO Atún aliñado con salsa sésamo japonesa y aguacate en taco crujiente de alga nori <i>/ Tuna tartar dressed with japanese sesame sauce and avocado</i>	22,00€
CEVICHE NIKEI / NIKEI CEVICHE Lecha, edamame y cebolla morada <i>/ White fish, edamame and purple onion</i>	18,00€
AMA EBI TARTAR / AMA EBITARTAR Tartar de gamba roja con caviar Oscietra <i>/ Red shrimp tartar with Oscietra caviar</i>	98,00€
EBI TEMPURA SARADA Ensalada tibia de langostinos black tiger en tempura con emulsión de kimuchi <i>/ Tempura black tiger shrimp with kimuchi dressed with tepid salad</i>	17,00€

NIGIRIS (1U)

SALMÓN flambeado y cebolla caramelizada <i>/ Flambéed salmon with caramelized onion</i>	4,00€
HAMACHI con tobiko rojo <i>/ Hamachi with red tobiko</i>	5,00€
CALAMAR flambeado con lima y sal Maldon <i>/ Flambéed squid with lime and Maldon salt</i>	5,00€
ATÚN con tobiko negro <i>/ Tuna with black tobiko</i>	6,00€
PEZ MANTEQUILLA flambeado y salsa de trufa <i>/ Flambéed butterfish dressed with truffle sauce</i>	4,00€
GAMBA carabinero acompañada de su cabeza frita <i>/ Scarlet prawn with his fried head</i>	10,00€
CAVIAR OSCIETRA <i>/ Oscietra Caviar</i>	20,00€

SASHIMI

MAGURO SASHIMI 6 cortes de atún Bluefinn <i>6 tuna Bluefinn slices</i>	17,00€
HAMACHI 6 cortes de lecha <i>6 milt slices</i>	12,00€
IKA SASHIMI 6 cortes de calamar enrollado en alga nori <i>6 Squid slices wrapped in nori seaweed</i>	15,00€
SALMON SASHIMI 5 cortes de salmón <i>5 salmon slices</i>	12,00€
AMAEBI SASHIMI 4 unidades de gamba carabinero <i>4 Units scarlet pranw</i>	35,00€
CAVIAR OSCIETRA 3ogr <i>Oscietra Caviar 30gr</i>	77,00€

MAKIS

• PREMIUM MAKIS •

SOFT SHELL CRAB (6 u)

Cangrejo en panko, espárragos, hojas de roble, acompañado en salsa ponzu

/ Soft Shell crab futomaki filled with tobiko, asparagus, oak leaves, baked crab in panko accompanie in ponzu sauce

16,00€

SHIMEJI URAMAKI

Salmón, setas shimeji, calabacín en panko y salsa de sésamo

/ Staffed with panko zucchini and shimeji mushrooms, covered with salmon and sesame sauce

14,00€

RAINBOW URAMAKI

Langostino cocido, mayonesa kewpie y aguacate recubierto de pescados variados y huevas de tobiko

/ Boiled shrimp, kewpie mayonnaise, avocado covered by mixed fishes and tobiko

17,00€

BIMI URAMAKI

Langostino rebozado bimi y mayonesa, recubierto de salmón soasado, cebolla caramelizada y katsuo-bushi

/ Breaded shrimp covered salmon lightly roasted bimi, mayonnaise, candied onion and katsuo-bushi

18,00€

NASU URAMAKI

Atún soasado, berenjena, seta enoki y salsa teriyaki

/ Stuffed with fried aubergine, enoki mushroom, covered with seared tuna and teriyaki sauce

22,00€

OMARU EBI URAMAKI

Bogavante flambeado, setas shitake confitadas, cebollino y salsa teriyaki

/ Uramaki lobster with candied shitake mushrooms, fresh chives and lobster covered by flambeed lobster with teriyaki sauce

32,00€

AMA EBI URAMAKI

Gamba carabinero y caviar, aguacate en panko y espinacas

/ Stuffed with panko avocado and spinach, covered with shrimp and caviar

41,00€

• CLÁSICOS / CLASSICS •

SALMON MAKI

Rollito de salmón

/ Salmon roll

8,00€

TEKKA MAKI

Rollito de atún

/ Tunna roll

14,00€

SALMON AVOCADO MAKI

Salmón y aguacate / *Salmon and avocado*

13,00€

MAGURO AVOCADO URAMAKI

Atún y aguacate

/ Tunna and avocado

13,00€

SPICY TUNA MAKI

Atún picante / *Spicy tunna*

14,00€



JAY'S JAPANESE

PESCADOS / FISH

GINDARA SAKYO YAKI

Bacalao negro de Alaska marinado en miso con emulsión de ajo negro
/ Alaska Black cod marinated in miso with black garlic emulsion

29,00€

SALMON YAKI

Salmón a baja temperatura con salsa yuzumiso
/ Salmon cooked at low temperature with yuzumiso sauce

18,00€



CARNES / MEATS

WAGYU TATAKI A5

(200gr) con parmentiere de edamame
/ Wagyu A5 (200gr) tataki with mashed edamame

58,00€

ROLL WAGYU A5

(120gr) con setas enoki, kizami wasabi, ikura y salsa ponzu
/ Wagyu A5 (120gr) roll with enoki mushrooms, kizami wasabi, ikura and ponzu sauce

45,00€

USHI RIBU

Costilla de Wagyu a baja temperatura con demi-glace japonesa
/ Wagyu rib, cooked at low temperature with Japanese demi-glace

25,00€



JAY'S JAPANESE

POSTRES / DESSERTS

TIRSMISÚ DE TÉ VERDE

/ Green tea tiramisu

6,00€

CHEESECAKE DE YUZU

Con fresas y crumble

/ Yuzu cheesecake with crumble and strawberries

7,00€

DEGUSTACIÓN DE MOCHIS

Anko, tres chocolates, sakura y maracuyá

Anko, three chocolates, sakura and maracuyá

20,00€

LEMON PIE

con galleta japonesa Sembei

/ Lemon pie with sembei japanese biscuit

6,00€

ICHIGO MAKI

Maki de soja, cremoso de queso, crema y fresas

/ Soy maki, creamy cheese, strawberries and cream

8,00€



JAY'S JAPANESE