

ENTRANTES / STARTERS

EDAMAME TRUFADO / TRUFFLE EDAMAME	6,00 €
MISOSHIRU	8,00 €
Sopa de miso, setas shitake, algas wakame y langostino <i>Miso soup, shitake mushrooms, wakame seaweed and shrimp</i>	
OSTRAS / OYSTERS (1u)	7,50€
Con salsa ponzu, kizami wasabi y tobiko rojo <i>With ponzu sauce, kizami wasabi and red tobiko</i>	
KAISOU SARADA	16,00€
Ensalada de algas variadas con vinagreta de sésamo <i>Mixed seaweed salad dressed with sesame vinagrette</i>	
TACO DE TARTAR DE SALMÓN / SALMON TARTAR NORI TACO	16,00€
Salmón aliñado con ponzu, kizami wasabi y aguacate en taco crujiente de alga nori <i>Salmon dressed with ponzu, kizami wasabi and avocado on crispy nori seaweed</i>	
TACO DE TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTAR NORI TACO	22,00€
Atún aliñado con salsa sésamo japonesa y aguacate en taco crujiente de alga nori <i>Tuna tartar dressed with japanese sesame sauce and avocado on crispy nori seaweed</i>	
CEVICHE NIKEI	18,00€
AMA EBI TARTAR	98,00€
Tartar de gamba roja con caviar Oscietra <i>Red shrimp tartar with Oscietra caviar</i>	
EBI TEMPURA SARADA	17,00€
Ensalada tibia de langostinos black tiger en tempura con emulsión de kimchi <i>Black tiger shrimp tempura salad with kimchi emulsion</i>	

PESCADOS / FISH

GINDARA SAKYO YAKI	29,00 €
Bacalao negro de Alaska marinado en miso con emulsión de ajo negro <i>Alaska Black cod marinated in miso with black garlic emulsion</i>	
SALMON YAKI	18,00€
Salmón a baja temperatura con salsa yuzu-miso <i>Slow cooked salmon with yuzu-miso sauce</i>	
SALMONETE EN 3 TEXTURAS	27,00€
Salmonete entero en 3 textuas con emulsión de su foie <i>Whole red mullet in three textures with its foie emulsion</i>	

CARNES / MEAT

WAGYU TATAKI A5	58,00 €
(150gr) con parmentiere de edamame <i>/ Wagyu A5 (150gr) tataki with edamame parmentiere</i>	
ROLL WAGYU A5	45,00€
(120gr) con setas enoki, kizami wasabi, ikura y salsa ponzu <i>/ Wagyu A5 (120gr) roll with enoki mushrooms, kizami wasabi, ikura and ponzu sauce</i>	
USHI SHORTO RIBU	25,00€
Costilla de Wagyu a baja temperatura con demi-glace japonesa <i>/ Wagyu rib cooked at low temperature with Japanese demi-glace</i>	

MAKIS

• PREMIUM MAKIS •

SOFT SHELL CRAB (6u)    	16,00 €
Cangrejo en panko, espárragos, hojas de roble, con salsa ponzu <i>Panko breaded crab, asparagus, oak leaves with ponzu sauce</i>	
SHIMEJI URAMAKI (8u)     	14,00€
Salmón, setas shimeji, calabacín en panko y salsa de sésamo <i>Salmon, shimeji mushrooms and panko breaded courgette and sesame sauce</i>	
RAIBOW URAMAKI (8u)   	17,00€
Langostino cocido, mayonesa japonesa y aguacate recubierto de pescados variados y huevas de tobiko / <i>Steamed shrimps, kewpie mayonnaise and avocado covered with a variety of catches and tobiko</i>	
BIMI URAMAKI (8u)      	18,00€
Langostino rebozado, bimi, mayonesa, recubierto de salmón soasado, cebolla camarealizada y katsuo-bushi / <i>Breaded shrimp covered with seared salmon, caramelized onions and katsuo-bushi</i>	
NASU URAMAKI (8u)   	22,00€
Atún soasado, berenjena, seta enoki y salsa teriyaki <i>Seared tuna, aubergine, enoki mushrooms and teriyaki sauce</i>	
OMARU EBI URAMAKI (8u)    	32,00€
Bogavante flambeado, setas shitake confitadas, cebollino y salsa teriyaki <i>Flambéed lobster, caramelized shitake mushrooms, ciboulette and teriyaki sauce</i>	
AMA EBI URAMAKI (8u)    	41,00€
Gamba carabinero y caviar, aguacate en panko y espinacas <i>Scarlet prawns and caviar with panko breaded avocado and spinach</i>	

MAKIS

MAKIS

• PREMIUM MAKIS •

ANGUILA URAMAKI / EEL URAMAKI (8u)     	22,00€
Aguacate en panko cubierto de anguila y foie, soasado con salsa teriyaki y shichimi / <i>Panko breaded avocado covered with seared foie and eel with teriyaki sauce and shichimi</i>	
HAMACHI URAMAKI (8u)     	15,00€
Tempura de cebolleta, hamachi cubierto de aguacate, mayonesa japonesa y sal de gamba / <i>Green onion tempura, hamachi covered with avocado, Japanese mayonnaise and prawn salt</i>	
PANKO SPICY TUNA (8u)     	22,00€
Espárragos rebozados en panko con topping de atún picante <i>Panko breaded asparagus with spicy tuna topping</i>	
• CLASSIC MAKIS (8u) •	
SALMÓN MAKI 	8,00 €
Roll de salmón / <i>Salmon roll</i>	
TEKKA MAKI 	14,00 €
Roll de atún / <i>Tuna roll</i>	
SPICY TUNA MAKI    	14,00 €
Roll de atún picante / <i>Spicy tuna roll</i>	
SALMON AVOCADO URAMAKI  	13,00 €
Roll de salmón y aguacate / <i>Salmon and avocado roll</i>	
MAGURO AVOCADO URAMAKI  	14,00 €
Roll de atún y aguacate / <i>Tuna and avocado roll</i>	

II SASHIMI

MAGURO SASHIMI 	17,00 €
6 cortes de atún Bluefinn / <i>6 tuna Bluefinn slices</i>	
HAMACHI 	12,00 €
6 cortes de lecha / <i>6 milt slices</i>	
IKA SASHIMI 	15,00 €
6 cortes de calamar enrollado en alga nori / <i>6 squid slices wrapped in nori seaweed</i>	
SALMON SASHIMI 	12,00 €
6 cortes de salmón / <i>6 salmon slices</i>	
AMAEBI SASHIMI 	35,00 €
4 unidades de gamba carabinero / <i>4 pieces scarlet prawns</i>	
CAVIAR OSCIETRA 30 GRS 	77,00 €

II NIGIRIS (1U)

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

POSTRES / DESSERTS

BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO Y WASABI 8,00€
White chocolate brownie and wasabi

TRES TEXTURAS DE CHOCOLATE Y SORBETE DE MANDARINA 8,00€
Three chocolate textures and mandarin sorbet

ICHIGO MAKI 8,00€
Maki de soja, fresas, cremoso de queso y crema pastelera
Soy maki rice, strawberries, cream cheese and custard cream

HAKUTO JELLY 8,00€
Mousse de melocotón, cremoso de vainilla y tierra de nueces
Peach mousse, creamy vanilla and walnuts

DEGUSTACIÓN DE MOCHIS 20,00€
Anko, tres chocolates, sakura y maracuyá
Anko, three chocolates, sakura and passion fruit

LINGOTE DE YUZU CON SORBETE DE EDAMAME 8,00€
Nori crujiente y nieve de AVOE
Yuzu Ingot, crispy nori, snow AVOE and edamame sorbet

TIRAMISÚ DE TÉ VERDE 8,00€
Green tea tiramisu

