



JAY'S JAPANESE

ENTRANTES / STARTERS

EDAMAME TRUFADO / TRUFFLE EDAMAME 🍄	6,00 €
OSTRAS / OYSTERS (1u) 🍣 🍷 🍏 🍷 Con salsa ponzu, kizami wasabi y tobiko rojo <i>With 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 vinagrette</i>	16,00€
TACO DE TARTAR DE SALMÓN / SALMON TARTAR NORI TACO 🍣 🍷 🍏 🍷 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>	16,00€
TACO DE TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTAR NORI TACO 🍣 🍷 🍏 🍷 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>	22,00€
CEVICHE NIKEI 🍣 🍷 🍏	18,00 €
EBI TEMPURA SARADA 🍣 🍷 🍏 🍷 Ensalada tibia de langostinos black tiger en tempura con emulsión de kimchi <i>Black tiger shrimp tempura salad with kimchi emulsion</i>	17,00 €

📍 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 AMUR BELUGA 30g	77,00 €

📍 NIGIRIS (IU)

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 butterflyfish dressed with tartufata</i>	
GAMBA carabinero acompañada de su cabeza frita 🔄	10,00 €
/ <i>Scarlet prawn with fried head</i>	
CAVIAR AMUR BELUGA 🔄	20,00€

MAKIS

• PREMIUM MAKIS •

SOFT SHELL CRAB (6u)

Cangrejo en panko, espárragos, hojas de roble, con salsa ponzu
Panko breaded crab, asparagus, oak leaves with ponzu sauce

16,00 €

SHIMEJI URAMAKI (8u)

Salmón, setas shimeji, calabacín en panko y salsa de sésamo
Salmon, shimeji mushrooms and panko breaded courgette and sesame sauce

14,00 €

RAINBOW URAMAKI (8u)

Langostino cocido, mayonesa japonesa y aguacate recubierto de pescados variados y huevas de tobiko / *Steamed shrimps, kewpie mayonnaise and avocado covered with a variety of catches and tobiko*

17,00 €

BIMI URAMAKI (8u)

Langostino rebozado, bimi, mayonesa, recubierto de salmón soasado, cebolla camarelizada y katsuo-bushi / *Breaded shrimp covered with seared salmon, caramelized onions and katsuo-bushi*

18,00 €

NASU URAMAKI (8u)

Atún soasado, berenjena, seta enoki y salsa teriyaki
Seared tuna, aubergine, enoki mushrooms and teriyaki sauce

22,00 €

OMARU EBI URAMAKI (8u)

Bogavante flambeado, setas shitake confitadas, cebollino y salsa teriyaki
Flambéed lobster, caramelized shitake mushrooms, ciboulette and teriyaki sauce

32,00 €






AMA EBI URAMAKI (8u)

Gamba carabinero y caviar, aguacate en panko y espinacas
Scarlet prawns and caviar with panko breaded avocado and spinach

41,00 €

MAKIS

• PREMIUM MAKIS •

ANGUILA URAMAKI / EEL URAMAKI (8u)      22,00€
Aguacate en panko cubierto de anguila y foie, soasado con salsa teriyaki y shichimi / *Panko breaded avocado covered with seared foie and eel with teriyaki sauce and shichimi*

HAMACHI URAMAKI (8u)      15,00€
Tempura de cebolleta, hamachi cubierto de aguacate, mayonesa japonesa y sal de gamba / *Green onion tempura, hamachi covered with avocado, Japanese mayonnaise and prawn salt*

PANKO SPICY TUNA (8u)      22,00€
Espárragos rebozados en panko con topping de atún picante
Panko breaded asparagus with spicy tuna topping

• CLASSIC MAKIS (8u) •

SALMÓN MAKI  8,00 €
Roll de salmón / *Salmon roll*

TEKKA MAKI  14,00 €
Roll de atún / *Tuna roll*





SPICY TUNA MAKI     14,00 €
Roll de atún picante / *Spicy tuna roll*

SALMON AVOCADO URAMAKI   13,00 €
Roll de salmón y aguacate / *Salmon and avocado roll*

MAGURO AVOCADO URAMAKI   14,00 €
Roll de atún y aguacate / *Tuna and avocado roll*

PESCADOS / FISH

SALMON YAKI    18,00 €
a baja temperatura con salsa yuzu-miso
slow cooked with yuzu-miso sauce

TATAKI DE ATÚN     29,00 €
con verduras salteadas con teriyaki y setas shitake
Tuna tataki with sautéed vegetable with teriyaki and shitake mushrooms

SALMONETE EN 3 TEXTURAS    27,00 €
con salsa acevichada de gamba
Whole red mullet in three textures with “acevichada” shrimp sauce

CARNES / MEAT

WAGYU TATAKI A5   58,00 €
(150g) con parmentiere de edamame
Wagyu A5 (150g) tataki with edamame parmentiere

KUSHI TERIYAKI    18,00 €
Teriyaki de pollo con sésamo y hummus de remolacha
Chicken teriyaki with sesame and beetroot hummus

USHI SHORTO RIBU   35,00 €
Costilla de Wagyu a baja temperatura con demi-glace japonesa
Wagyu rib cooked at low temperature with Japanese demi-glace



GLUTEN



HUEVOS / EGGS



LÁCTEOS / DAIRY



FRUTOS DE CÁSCARA / NUTS FRUITS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS / SULFITES



PESCADO / FISH



CRUSTÁCEOS / CRUSTACEAN



SOJA / SOY



CACAHUETES / PEANUTS



MOLUSCOS / MOLLUSKS



MOSTAZA / MUSTARD



APIO / CELERY



GRANOS DE SÉSAMO / SESAME

POSTRES / DESSERTS

TRES TEXTURAS DE CHOCOLATE Y SORBETE DE MANDARINA	8,00€
<i>Three chocolate textures and mandarin sorbet</i> 🍫🍫🍫🍫🍫	
ICHIGO MAKI 🍓🍓🍓	8,00€
Maki flambeado de soja, fresas, cremoso de queso y crema pastelera <i>Soy flaming maki rice, strawberries, cream cheese and custard cream</i>	
HAKUTO JELLY 🍑🍑🍑	8,00€
Mousse de melocotón, cremoso de vainilla y tierra de nueces <i>Peach mousse, creamy vanilla and walnuts</i>	
LINGOTE DE YUZU CON SORBETE DE EDAMAME 🍷🍷🍷	8,00€
Nori crujiente y nieve de AVOE <i>Yuzu Ingot, crispy nori, snow AVOE and edamame sorbet</i>	
TIRAMISÚ DE TÉ VERDE 🍵🍵🍵	8,00€
<i>Green tea tiramisu</i>	
DEGUSTACIÓN DE MOCHIS 🍡🍡	20,00€
Anko, tres chocolates, sakura y maracuyá <i>Anko, three chocolates, sakura and passion fruit</i>	