

ZENSAI

APERITIVO DE EDAMAME SALTEADO CON CHICHIMITOGARASHI Y CÓCTEL DE BIENVENIDA

先付 SAKIZUKE

ESCABECHE JAPONÉS EN FRIO CON PESCADO DEL DÍA	12€
TATAKI DE ATÚN CON SALSA PONZU DE NARANJA	21€
TARTAR DE ATÚN ROJO CON CAVIAR	24€
GYOZAS DE PATO AL ESTILO 'HAI' (5 UDS)	12€
TEMPURA DE VERDURAS	16€
TEMPURA DE LANGOSTINOS CON MAYO-KIMCHI	19€
TALLARINES SALTEADOS CON CERDO Y VERDURAS CON SALSA DE OSTRAS Y SOJA	14€

刺身 SASHIMI

SASHIMI DE ATÚN ROJO (6 uds) AKAMI CHUTORO O-TORO	16€
SASHIMI VARIADO CUATRO CORTES SELECCIÓN DEL CHEF (8/16 uds)	16/32€

巻き・裏巻き MAKI-URAMAKI

URAMAKI DE ATÚN CON FOIE (4 U 8 UDS)	10,5/19,5€
URAMAKI DE SALMÓN CON MOJO Y LIMA (4 U 8 UDS)	9,5/16,5€
URAMAKI DE ATÚN Y SALMÓN CON PURÉ DE MANGO (4 U 8 UDS)	9,5/16,5€
MAKI TEMPURIZADO CON TARTAR DE ATÚN PICANTÓN (4 U 8 UDS)	10/17,5€
URUMAKI DE WAGYU (4 U 8 UDS)	13/24,5€
URUMAKI DE ATÚN CON TRUFA Y CHOCOLATE (4 U 8 UDS)	11/20€
FUTOMAKI DE SALMÓN (6 Ó 12 UDS)	9,95/19,75€

握り NIGIRIS

NIGIRI DE ATÚN TRUFA Y CHOCOLATE	3,5€/UD
NIGIRI DE HUEVO DE CODORNIZ CON TRUFA	2,75€/UD
NIGIRI DE ATÚN	3€/UD
NIGIRI DE SALMÓN, MOJO Y LIMA	3€/UD
NIGIRI DE ATÚN CON FOIE	3,5€/UD
NIGIRI DE VIEIRA CON IBÉRICO	3,5€/UD
NIGIRI DE CHUTORO	4€/UD
NIGIRI DE TORO	6€/UD
NIGIRI DE CHUTORO CON CAVIAR	6,5€/UD
NIGIRI DE LECHA CON YOZU-MISO	3€/UD
NIGIRI MAKI CON CREMOSO DE ATÚN Y ACEITE DE TRUFA	3,5€/UD
NIGIRI DE WAGYU A5 CON ACEITE DE TRUFA	7€/UD
NIGIRI DE ANGUILA	7€/UD
NIGIRI DE GAMBA ROJA DENIA	7,5€/UD
NIGIRI DE VIEIRA	4,5€/UD

炉端風 A LA ROBATA

(técnica japonesa para cocinar a la brasa)

PRESA IBÉRICA JOSELITO	22€
LOMO BAJO DE RUBIA GALLEGA	69€/KG
WAGYU A5 JAPONÉS (100 GRAMOS)	72€

甘味 POSTRES

HELADO SÉSAMO NEGRO	4,5€
HELADO DE ALMENDRAS Y CEREZA AMARGA	4,5€
TIRAMISÚ CON TOFE-MISO	7,5€
TARTA DE QUESO CON YUZU	7,5€

TODO NUESTRO ATÚN ES ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA