

EMPEZAMOS | TO BEGIN

EDAMAME TRUFADO / TRUFFLE EDAMAME  6,00€

OSTRAS / OYSTERS (1u)     7,50€
con salsa ponzu, kizami wasabi y tobiko rojo
With ponzu sauce, kizami wasabi and red tobiko

EBI TEMPURA SARADA     17,00€
Ensalada tibia de langostinos black tiger en tempura con emulsión de kimchi
Black tiger shrimp tempura salad with kimchi emulsion

AMA EBI TO BUTTER MISO SAUCE    17,00€
Carabinero con salsa holandesa de miso
Scarlet shrimp with miso hollandaise sauce

TACOS | Por Unidad / Per Unit

TARTAR DE SALMÓN / SALMON TARTAR NORI     4,00€
Salmón aliñado con ponzu, kizami wasabi y aguacate en taco crujiente de alga nori
Salmon dressed with ponzu, kizami wasabi and avocado on crispy nori seaweed

DE TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTAR NORI     7,50€
Atún aliñado con salsa sésamo japonesa y aguacate en taco crujiente de alga nori
Tuna tartar dressed with japanese sesame sauce and avocado on crispy nori seaweed

SPICY TUNA    6,50€
con alga crujiente, shiso y tobiko rojo
With crispy seaweed, shiso and red tobiko

OSHIZUSHI UNAGUI     15,50€
Anguila con base de arroz, shiso y pepino
Eel on a rice layer, shiso and cucumber

TARTAR DE WAGYU A5 / A5 WAGYU TARTAR  10,50€
con topping de yema de huevo de codorniz curada en soja
With a topping of soy-cured quail egg yolk

URAMAKIS

HAMACHI URAMAKI (8u)     	15,00€
cubierto de aguacate, mayonesa japonesa y sal de gamba <i>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>	
RAINBOW URAMAKI (8u)   	17,50€
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 caramelizada y katsuo-bushi / <i>Breaded shrimp covered with seared salmon, caramelized onions and katsuo-bushi</i>	
OMARU EBI URAMAKI (8u)    	32,00€
Bogavante flambeado, setas shitake confitadas <i>Flambéed lobster, caramelized shitake mushrooms</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>	
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>	

FINALIZAMOS | TO END

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 🐟🔥🍷

28,00€

con salsa acevichada
Whole red mullet in three textures with “acevichada” sauce

HAMACHI 🐟🌱

25,50€

con enoki y salsa dashi
with enoki and dashi sauce

LUBINA SOASADA 🐟🔥🍄🌱

27,00€

con tempura de algas y salsa miso-yuzu
Sea bass with seaweed tempura and miso-yuzu sauce

WAGYU TATAKI A5 🔥🍷🍄

58,00€

(150g) con parmentiere de edamame
Wagyu A5 (150g) tataki with edamame parmentiere

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

PRESA IBÉRICA A BAJA TEMPERATURA 🍷🍄🔥🌱

25,00€

con puré de daikon y taberu rayu
Slow cooked ‘Presa Ibérica’ with daikon puree and crispy spicy taberu rayu

NIGUIRIS | Por Unidad

GAMBA carabinero acompañada de su cabeza planchada 🌟 10,00€
Scarlet prawn with fried head

CAVIAR Amur Beluga 10g 🌟 24,00€

WAGYU A5 al punto de sal 17,00€
Wagyu A5 seasoned with a hint of salt

Escoja su topping | Choose your toppings

CAVIAR Amur Beluga 5g 12,00€

YEMA DE HUEVO DE CODORNIZ curada en soja 4,00€
/soy-cured quail egg yolk topping

PLATER (24U) | Para 2 Personas

OSTRAS / OYSTERS (2u) 🌟🌟🌟🌟
con salsa ponzu, kizami wasabi y tobiko rojo
With ponzu sauce, kizami wasabi and red tobiko

SASHIMI | ATÚN BLUEFIN / bluefin tuna

HAMACHI

SALMÓN

MAKIS | Según temporada / seasonal products (8u)

NIGUIRIS | Según temporada / seasonal products (6u) 60,00€

MOMENTO DULCE | SWEET MOMENT

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

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

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

SORBETE DE FRESA  8,00€
Con arare (granizo de arroz) y ganache de AOVE
With arare rice crisps and extra virgin olive oil ganache

- | | | |
|---|---|---|
|  GLUTEN |  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS / SULFITES |  MOLUSCOS / MOLLUSKS |
|  HUEVOS / EGGS |  PESCADO / FISH |  MOSTAZA / MUSTARD |
|  LÁCTEOS / DAIRY |  CRUSTÁCEOS / CRUSTACEAN |  APIO / CELERY |
|  FRUTOS DE CÁSCARA / NUTS FRUITS |  CACAHUETES / PEANUTS |  GRANOS DE SÉSAMO / SESAME |