

PARA EMPEZAR

• Ensalada de algas

Mix de algas con dados de salmón, calamar a la robata y salsa goma dare **14,00 €**

• Edamame

Vainas de soja con aroma trufado / Opción picante **6,60 € / 6,50 €**

• Tartar Ebi (2 unidades)

Tartar de gamba al ajillo, huevo de codorniz y kimchi, sobre pan de gamba **9,50 €**

• Kakiage

Variado de verduras y seta shiitake en tempura con hummus de edamame **11,50 €**

• Tartar de salmón

Dados de salmón, aguacate, mango, yema de huevo macerada y salsa ponzu **16,00 €**

• Tartar de atún ahumado

Dados de atún Balfegó, aguacate, foie fresco a la brasa, tomate confitado, aceite de albahaca y huevos de codorniz **25,00 €**

• Brocheta de mar y montaña (2 unidades)

Langostino crujiente rebozado en harina de corteza de cerdo, emulsión de gamba al ajillo y vinagreta de shiso y mango **7,50 €**

• Almejas al vapor

• Almejas al sake con puerro y vino de arroz **15,80 €**

• Almejas con salsa americana y vinagreta de yuzu **16,20 €**

• Wantón (4 unidades)

Fina masa frita de cerdo y verdura con salsa agri dulce y sésamo **7,20 €**

• Pan Bao (2 unidades)

Chashu a baja temperatura, braseado con foie, alga wakame y teriyaki **12,00 €**

• Gyozas (4 unidades)

• Verduras con crema de shiitake, cebolla caramelizada y brotes **7,50 €**

• Langostino y calamar con chili crab y neji **8,50 €**

• Carrillera de ternera en su demi-glace y emulsión de yema curada **9,30 €**

ENTRANTES

NUESTRO WOK

• Yakisoba

Fideos finos, verduras, seta shimeji y pollo crujiente con salsa soba y teriyaki **12,50 €**

• Yakimeshi

Arroz, chasu ahumado, col china, shiitake y furikake con salsa okonomiyaki **12,80 €**

• Yaki Udon

Fideos gruesos, langostinos, almejas, shiitake y huevo poché con toque de kimchi **16,00 €**

• Niku Udon

Fideos gruesos, shiitake, shimeji, col china, yema de huevo, salsa yakiniku y tataki de picaña curada **17,50 €**

ROBATA BRASA JAPONESA

• Calamar (2 unidades)

Calamar con salsa acevichada y guarnición de pimiento del padrón **12,00 €**

• Yakitori (2 unidades)

Brocheta de pollo con salsa yakiniku, tomate cherry y sésamo **9,50 €**

• Concha de vieira (1 unidad)

Vieira con foie, vinagreta japonesa, corteza de cerdo y toques de menta **8,00 €**

• Tataki de atún Balfegó

Láminas de atún Balfegó, babaganush con miso, vinagreta japonesa y aceite de cebollino **23,00 €**

• Tataki de picaña Asturiana de ternera

Picaña de ternera curada con shimeji glaseado y yema texturizada con salsa especial **22,50 €**

• Tataki de robusta. Cola de bogavante

Carne de bogavante, almejas, mantequilla de kimuchi, espárragos, ikura y vinagreta especial **28,00 €**

PRINCIPALES

AMANTES DEL SUSHI

• Maki (8 unidades)

• Aguacate **6,90 €**

• Mango **7,00 €**

• Salmón **7,50 €**

• Hamachi **7,80 €**

• Atún Balfegó **9,90 €**

• Sashimi (5 unidades)

• Salmón **8,50 €**

• Hamachi **8,80 €**

• Vieira caramelizada y aceite de trufa **10,20 €**

• Atún Balfegó **12,00 €**

• Moriawase (Variado de 15 unidades) **32,00 €**

• Gunkan (2 unidades)

• Ikura envuelto en salmón y vinagreta trufada **9,60 €**

• Ventresca de atún picante envuelta en alga nori **10,50 €**

• Vieiras al suke, ventresca de atún, caviar beluga imperial y wasabi natural **12,40 €**

• Wagyu de Kobe con salsa de miso blanco y huevo de codorniz **15,50 €**

• Nigiri (2 unidades)

• Salmón **7,00 €**

• Hamachi **7,20 €**

• Atún Balfegó **8,00 €**

• Atún Balfegó con caviar beluga **10,00 €**

• Salmón soasado con teriyaki **7,20 €**

• Langostino flameado y lima **7,00 €**

• Vieira caramelizada y vinagreta de trufa **7,90 €**

• Nigiri Especial (2 unidades)

• Pez mantequilla con trufa negra **7,10 €**

• Foie soasado, miel de caña y sal en escamas **8,30 €**

• Anguila braseada, compota de pera y schimmi **8,20 €**

• Vieira con foie y teriyaki **8,30 €**

• Atún Balfegó, mousse de foie, teriyaki de fresa y sal carbónica **10,20 €**

• Wagyu de Kobe, emulsión especial y sal del Himalaya **14,00 €**

• Anguila ahumada con mayonesa de yuzu y tinta de calamar **9,90 €**

• Hamachi soasado con miso dulce y topping de yuzu kosho **9,80 €**

• Carabinero a la brasa, gratinado con chili crab, alioli suave de wasabi-miel e ikura **16,00 €**

SUSHI TRADICIONAL

FUSIÓN URAMAKIS

• Chizu (8 unidades)

Pollo crujiente macerado, rúcula, queso brie, cebolla crispy y mayonesa de mostaza **15,00 €**

• Sake Ebi (8 unidades)

Langostino crujiente, cubierto de salmón y aguacate, cebolla caramelizada y teriyaki **15,50 €**

• Uramaki Clásico (8 unidades)

Aguacate, mitad salmón/mitad atún, con perlas de ikura y hebras de ito togarashi **15,20 €**

• Rainbow (8 unidades)

Aguacate con mango, cubierto de finos cortes de salmón, atún, hamachi, alga wakame e ikura **15,80 €**

• Sake Especial (8 unidades)

Queso trufado, salmón, mango, cubierto de salmón ahumado, vinagreta especial y chips de boniato **16,50 €**

• Kuro Ebi (8 unidades)

Langostino crujiente cubierto de aguacate, emulsión de aceite de gamba al ajillo, tartar de gamba y notas cítricas **17,00 €**

• Hotatekai (8 unidades)

Aguacate, compota de pera, vieira caramelizada con foie y teriyaki de fresa **17,20 €**

• Thai Fusión Unagui (8 unidades)

Salmón al estilo thai, pepino, cubierto de aguacate y anguila a la robata, salsa ponzu y tenkasu **18,50 €**

• Nokoribi (8 unidades)

Mermelada de higo, micuit de foie, aguacate, cubierto de atún Balfegó y tobiko rojo **17,30 €**

• Butterfish (8 unidades)

Langostino en tempura, cubierto de pez mantequilla, crema de trufa negra, cebolla crispy y teriyaki **16,50 €**

• Foie Unagui Ahumado (8 unidades)

Foie micuit, manzana ácida, cubierto de anguila ahumada a la robata, emulsión de yuzu y tobiko rojo **19,00 €**

HOT ROLLS

• Philadelphia (8 unidades)

Maki rebozado de mango y queso Philadelphia, cubierto de tartar de salmón y teriyaki **13,50 €**

• Maguro Spicy (6 unidades)

Futomaki tempurizado de ventresca de atún macerado en kimchi y aceite de sésamo con piparra ahumada **14,00 €**

• Harakami (8 unidades)

Maki de aguacate tempurizado con tartar de ventresca de atún y aroma trufado **15,50 €**

• Unagui Ahiru (6 unidades)

Futomaki de anguila braseada con foie, mermelada de pera, aguacate, schimmi y teriyaki **16,00 €**

SUSHI FUSIÓN