

# ENTRANTES

## Edamame

judías de soja al vapor con sésamo y un toque picante



4,00€

## Kaki no Ponzu (1 uni.)

ostra con Ikura, picada de pepino, cebollino y salsa cítrica de wasabi

3,50€

## Gyozas de pollo (5 uni.)



6,00€

## Gyozas de gamba (5 uni.)

8,00€

## Gyozas de verdura (5 uni.)

6,50€

## Gyozas de maguro (5 uni.)

9,00€

## Gyozas de shake (5 uni.)

7,50€

## Tori no karage

pollo al estilo japonés con fino rebozado de fécula de patata

8,00€

## Takoyaki (5 uni.)

bolas de pulpo y verduras, con mayonesa, salsa takoyaki y katsuobushi

10,90€

## Sopa miso

miso, alga wakame deshidratada, tofu y cebollino

4,00€

## Agedashi tofu

tofu rebozado con fécula de patata, verduras, bambú, sésamo

y alga nori con caldo dashi

9,50€

## Wakame

alga wakame, tobiko y aceite de sésamo

7,50€

## Wafu

zanahoria, remolacha, nabo, col, alga wakame, atún cocinado

con salsa de ostras y salsa secreta

12,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos

*"En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas"*

## TATAKI



Atún   

con salsa de pulpa de maracuyá, aire de fresa y sake

17,50€

Black Angus  

ternera Black Angus, tierra de remolacha, setas shimeji, crujiente de boniato y salsa Gyu Tatak

18,50€

## UDON

Teriyaki Udon   

tallarines salteados con verduras y pollo teriyaki

10,50€

Niku Udon    

tallarines con caldo, verduras salteadas, ajo, soja y pluma ibérica

13,00€

Tsukimi Udon     

tallarines con caldo, verduras salteadas, ajo, soja y huevo escalfado

10,00€

Tanuki Udon    

tallarines con caldo y tenkatsu

9,00€

## YAKISOBA

Vegan Yakisoba   

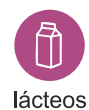
fideos de té verde, salteados con verduras y salsa yakisoba

11,50€

Ebi Yakisoba    

fideos salteados con verduras, langostinos y salsa yakisoba

13,00€



## BAO (2 uni.)



### Cansalada

bao de cansalada con salsa Satay, pepino encurtido, tenkatsu, shiso y sésamo

13,00€

### Pato

bao de magret de pato, con brotes, salsa de soja, sake, mantequilla de cilantro y aceite de trufa

14,00€

### Atún

bao de tártar de atún con granny smith, salsa ponzu, wasabi y salicórnia

16,00€

### Sukomi

bao de tártar de atún, anguila ahumada Roset, granny smith, salsa ponzu, wasabi y salicórnia

17,00€

### Black

bao de bacalao Sorolla con tempura, mayonesa de yuzu, cebollino y salicórnia

15,00€

## TEPPANYAKI

### Tako

pata de pulpo con parmentier de patata morada, setas shimeji, crujiente de remolacha y aire de col lombarda

16,90€

### Maguro no teriyaki

atún al estilo japonés, con mantequilla de cilantro y salsa teriyaki, acompañado de arroz

16,90€

### Pollo teriyaki

con salsa teriyaki, verduras y salsa secreta

8,50€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos

## Unagi no teriyaki

anguila al estilo japonés, con mantequilla de cilantro y salsa teriyaki,

acompañado de arroz

16,90€

## Ebi hotate

Langostinos y vieiras al estilo japonés, con salsa de mantequilla de cilantro,

sake, soja y aceite de trufa, acompañado de arroz y verduras

16,90€

## Pluma ibérica

salteada con salsa de ostras y sake, con crujiente de fresa,

granny smith y shichimi

17,00€

## Kamoyaki

magret de pato al estilo japonés, con mermelada de naranja,

salsa de mantequilla de cilantro, soja, sake y aceite de trufa

16,00€

## Okonomiyaki ibérica

tortilla de harina típica japonesa con verduras, panceta, mayonesa,

salsa okonomiyaki y katsuobushi



11,00€

## Okonomiyaki vegetariana

tortilla de harina típica japonesa con verduras y salsa okonomiyaki

10,00€

## TEMPURA

### Yasai

verdura de temporada

11,50€

### Ebi

langostinos

17,50€

### Mori

verduras, langostinos y pescado blanco

16,50€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos

## SUSHI

## TEMAKIS (1 uni.)

### Maguro

atún 8,50€

### Spicy Maguro

atún picante 8,50€

### Shake

salmón 7,00€

### Ebi avocado

langostino y aguacate 7,50€

### Yasai

pepino y aguacate 5,50€

## HOSOMAKIS (6 uni.)

### Kappa

pepino 5,50€

### Shake

salmón 7,50€

### Tekka

atún 8,50€

### Unagi

anguila 8,50€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos

## Avocado

aguacate

7,00€

## Oshinko



nabo encurtido

5,50€

## NIGIRIS (2 uni.)



## Maguro



tonyina

6,50€

## Maguro zuke



atún marinado

6,50€

## Shake



salmó

5,00€

## Shake zuke



salmón marinado

5,00€

## Hamachi



pez limón

5,50€

## Ebi



langostino

5,50€

## Hotate



vieria

6,00€

## Sukomi



pez mantequilla

5,50€

## Pescado de lonja



5,50€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio

























cacahuete



crustáceos



lácteos

<b>Smoked Unagi</b>   	
anguila ahumada	7,50€
<b>Unagi kabayaki</b>   	
anguila	7,50€
<b>Combinado de nigiris</b>   	17,50€
(7 uni.)	
<b>GUNKAN</b>  (2 uni.) 	
<b>Shutoro</b>  	
ventresca de atún	8,50€
<b>Smoked unagi</b>   	
anguila ahumada Roset	8,50€
<b>Tobiko</b> 	
huevas de pez volador	7,00€
<b>Ikura</b> 	
huevas de salmón	7,00€
<b>SASHIMI</b>  (9 uni.)	
<b>Maguro</b>  	
atún	18,00€
<b>Shake</b> 	
salmón	13,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos

## Hamachi

pez limón

14,00€

## Hotate

vieira

15,00€

## Pescado de lonja

12,00€

## Mori

variado de 21 uni.

35,00€

## Shake/Maguro

variado de salmón y atún

16,50€

## SUSHI VARIADO

“puede contener gluten 

### COMBINADO 1

3 sashimis, 3 makis, 4 uramakis, 3 nigiris

22,00€

### COMBINADO 2

8 uramakis, 6 makis, 4 nigiris

26,00€

### COMBINADO 3

6 makis, 8 uramakis, 8 nigiris

31,00€

### COMBINADO 4

6 sashimis, 3 makis, 8 uramakis, 6 nigiris

33,00€

### COMBINADO 5

9 sashimis, 6 makis, 8 uramakis, 9 nigiris

45,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos







lácteos









**COMBINADO atún Balfegó**    
(10 uni.) **24,00€**


**COMBINADO Shake/Maguro**    
atún y salmón (16 uni.) **28,00€**





**URAMAKIS**  (8 uni.)



**Dragon roll**      
langostino rebozado i queso crema, cubierto con aguacate, salsa  
de anguila y tobiko **13,50€**

**Unagi roll**      
anguila y pepino, cubierto de aguacate y salsa de anguila **13,50€**

**Spicy salmon roll**    
salmón y pepino, salsa picante de mango, sisho y miel **12,50€**

**Spicy tuna roll**    
atún, pepino, salsa picante y cebolla frita **13,00€**

**Rainbow roll**      
carne de cangrejo, aguacate y mayonesa, cubierto de salmón, atún y aguacate **14,50€**

**Vegetal roll**    
espárrago, pepino, aguacate, kanpyo, queso crema y cebolla frita **11,50€**

**Skin roll**     
salmón, piel de salmón asada, aguacate y mayonesa **11,00€**

**Vegan roll**   
verdura de temporada en tempura **10,50€**



<b>California roll</b>	   	carne de cangrejo snow, agua cate, mayonesa, tobiko y sésamo	<b>13,00€</b>
<b>Sukomi roll</b>	   	salmón tempurizado y queso crema, cubierto con salmón flameado, mayonesa, tobiko y salsa de anguila	<b>13,00€</b>
<b>Piripiri</b> (6 uni.)	   	chumaki, langostino tempurizado, pepino y salsa agridulce	<b>13,50€</b>
<b>Salmon prawn roll</b>	 	salmón, langostino cocido y pepino, cubierto con salmón y salsa de miel y mostaza	<b>13,50€</b>
<b>Drakomi roll</b>	   	langostino en tempura, cubierto con salmón flameado, salsa de anguila y mayonesa tobiko	<b>13,50€</b>
<b>Smoked unagi roll</b>	  	anguila ahumada Roset, langostino cocido y pepino, cubierto con jengibre y salsa de miel i mostaza	<b>14,00€</b>
<b>Maguro roll</b>	   	atún tempurizado, cubierto con atún y mayonesa trufada	<b>16,00€</b>
<b>Crunchy roll</b> (6 uni.)	  	maki crujiente de salmón con tártar de aguacate	<b>13,00€</b>
<b>Futomaki Sukomi</b>		a elección del chef (preguntar por los alérgenos)	<b>14,00€</b>

## POSTRES

**Mochis** 

6,50€

**Tepan Ice**  

crep relleno de helado de coco con frutos rojos salteados

7,50€

**Yuzu No Cheesu**  

cheesecake de yuzu

7,50€

**Azuki No Kinico** 

mousse de judía roja con chocolate de África

7,50€

**Tofu No Coconatsu “vegano”** 

mousse de crema de pistacho, coco y tofu, cubierto con espuma de mango,

avellanas, pistacho iraní tostado y crujiente de chocolate

8,50€

**Helados** 

6,50€

**Kurimi**  

cremoso de maracuyá

7,50€

**Denki No**  

helado de patata violeta con gelea de remolacha, crujiente de wayaba y flor eléctrica

7,50€



## BEBIDAS

### CERVEZAS JAPONESAS

Kirin Ichiban caña 25 cl	2,70€
Kirin Ichiban caña 40 cl	4,50€
Asahi	4,20€
Sapporo	5,00€

### CERVEZAS NACIONALES

Mahou Barrica	3,50€
Mahou Maestra	3,00€
Alhambra Reserva	3,00€
Mahou 0,0	2,50€
Mahou Mixta	2,50€

## APERITIVOS

Vermut Padró Roig Amarg	3,50€
Martini Bianco	3,00€
Bitter Kas	2,00€

## BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Refresco	2,50€
Agua Sukomi 70 cl	2,20€
Agua Sukomi con gas 70 cl	2,50€
Agua con gas Vichy 25 cl	2,50€



## CAFÉS

Café	1,80€
Cortado	1,90€
Carajillo	2,20€
Café con leche	2,20€
Bombón	1'90€
Infusión	2,50€
Trifásico	2,30€

\* 0,10€ con hielo

## WHISKY Y LICORES

The Kurayoshi Pure Malta Whisky Sherry Cask <small>copa 3 cl</small>	11,00€
Teeda Rum Japanese Craft Rum <small>copa 3 cl</small>	9,00€
Etsu Japanese Handcrafted Gin <small>copa 3 cl</small>	7,00€
Umeshu <small>chupito</small>	4,00€

## Para maridar los postres...

Chateau Cousteau Cadillac 2016 (Cadillac) <small>copa 6 cl</small>	4,50€
Nieport 10 Years Old <small>copa 6 cl</small>	6,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos