



## ALÉRGENOS

QR para fichas de los platos con los alérgenos y fotografías



# PRODUCTOS DE TEMPORADA



## RAMEN DE COCIDO

Durante el invierno, TODOS LOS VIERNES sacamos 10 unidades de RAMEN DE COCIDO, atentos a las RRSS, RESERVA EL TUYO!! más información #AntonioXu  
24e ración



## CENAS DE OSAKA 6PAX obligatorio

el SECRETO MEJOR GUARDADO de N&S G", una cena para encuentros muy especiales, sólo en invierno invierno y con un número muy limitado de cenas por temporada, más información #AntonioXu  
65e/pax bebidas y postre no incluido



**ATÚN TARTUFO nuevo - Alta Gastronomía**

Láminas de atún flambeado con trufa activada al calor 12 láminas  
24e

**CARPACCIO DE LANGOSTINO nuevo - Alta Gastronomía**

Langostino machacado con AOVE aromático y huevas de mujol, con ponzu cítrico  
20e

**LAMINADO DE LUBINA nuevo**

Lubina especialmente especiado con AOVE, aceite de sésamo y aceite de trufas  
18e

**CALAMAR TEMPLADO**

Calamar semitostado con AOVE al ajo y especias furikake de tamago  
18e

**MAGURO MOJAMA**

Arroz de jazmín con mojama triturada, yema de huevo y katsuobushi  
15e

**EDAMAME**

Vainas de soja salteadas con ganma picante, aceite de sésamo y soja y yema de huevo  
10e

**TIRADITO DE PEZ MANTEQUILLA nuevo**

Láminas de pez mantequilla con crema de wasabi cítrica 14 láminas  
24e



**ANGUILA AHUMADA nuevo - Alta Gastronomía**

Anguila, salsa de zumo de frutas con ponzu cítrico marinado en lubina, puerro picado y  
cebolla frita, 2 piezas  
17e



natur SUSHI  
Autóctono

## SUSHI CLÁSICO

### SASHIMI

Láminas de pescado crudo al corte, 4 piezas

**Salmón 7e, Atún 8e, Pez Mantequilla 7e, Lubina 7e**

### NIGIRI

Arroz especial sushi marinado con misura y una lámina de pescado, presentación tradicional y original japonesa, 2 piezas

**Salmón 5e, Atún 7e, Pez Mantequilla 5e, Langostino 5e, Lubina 5e, Anguila 6e, Pepino/Aguacate 5e**

### TE MAKI

Cono de arroz especial sushi marinado con misura, envuelto en alga nori, relleno de pescado, aguacate y furikake tamago, unidad

**Salmón 5e, Atún 7e, Pez Mantequilla 5e, Langostino 5e, Lubina 5e, Pulpo 6e, Anguila 6e, Pepino/Aguacate 5e, OPCIÓN TEMPURA +1e**

### HOSO MAKI

Rollo tradicional de alga nori con arroz especial sushi relleno de pescado, 6 piezas

**Salmón 6e, Atún 8e, Pez Mantequilla 6e, Langostino 6e, Lubina 6e, Pulpo 7e, Anguila 7e, Pepino/Aguacate 6e, OPCIÓN TEMPURA +1e 8 piezas**



## SUSHI COMBO

### KUISIMBO

Combinación de sushi TENGA 8 piezas (uramaki de salmón y aguacate con especias furikake), nigiris 5 piezas de salmón, atún, pez mantequilla, lubina y langostino, sashimi de salmón 2 piezas y atún 2 piezas, total 17 piezas  
22e

### SUSHI MIX

Combinación de futomaki 8 piezas de kanikama con pepino y aguacate, nigiris 5 piezas de salmón, atún, pez mantequilla, lubina y langostino, total 13 piezas  
19e

### FURIKAKE

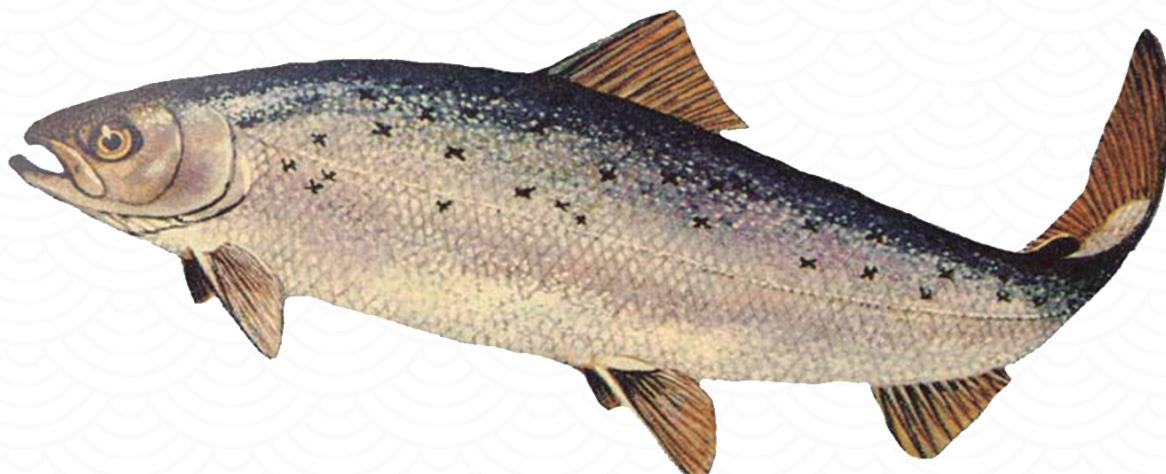
Combinación de uramaki de salmón 4 piezas y de lubina 4 piezas con pepino, aguacate y especias furikake tamago, nigiris de salmón 2 piezas, atún 2 piezas y langostino 2 piezas, sashimi de salmón 2 piezas y atún 2 piezas, total 18 piezas  
24e

### KANISAKIMAKI

Combinación de futomaki 8 piezas de salmón, kanikama, pepino y aguacate, nigiris de salmón 2 piezas, atún 2 piezas y lubina 2 piezas, sashimi de salmón 2 piezas, atún 2 piezas y pez mantequilla 2 piezas, total 20 piezas  
27e

natur  
Sushi

Precio en euros, IVA incluido, sin recargo por atención en mesa ni terraza



## MAKI's SALMÓN

### SAKI MAKI SALMÓN

Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de mayonesa japonesa, pepino, aguacate y salmón coronado con láminas de salmón, 8 piezas  
11e

### SUSHI TENGA

Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de mayonesa japonesa, salsa ELL, aguacate y salmón, envuelto en especias furikake tamago, 8 piezas  
11e

### MAKI TEMPURA DE SALMÓN

Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de mayonesa japonesa, cebolla crujiente, aguacate y salmón tempura, 8 piezas  
11e

### SAKI YAKI nueva receta

Futomaki, roll de alga nori relleno de salsa ELL, aceite de sésamo, mayonesa japonesa, especias furikake tamago, cebolla crujiente, cebollino y salmón, 8 piezas  
15e

**Gastro**  
**gourmet**  
fusión japonesa

natur  
sushi  
*NaturSushi*

# MAKI's ATÚN

## SEA TUNA



Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de mayonesa japonesa, pepino, aguacate y atún, envuelto de polvo nori, 8 piezas

15e

## TUNA YAKI nueva receta

Futomaki, roll de alga nori relleno de salsa ELL, aceite de sésamo, mayonesa japonesa, especias furikake tamago, cebolla crujiente, cebollino y atún, 8 piezas

16e

## CROCANTE PICANTE nuevo

Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de salsa ganma picante, cebolla crujiente, pepino, aguacate y atún, envuelto en huevas de masago wasabi, 8 piezas

16e

## FUTOMAKI MAGURO - Favorito #AntonioXu

Futomaki, roll de alga nori relleno de atún y cebollino fresco, 8 piezas

15e

## MAKI TEMPURA DE ATÚN

Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de mayonesa japonesa, cebolla crujiente, aguacate y atún tempura, 8 piezas

15e

## MAGURO TARTAR nuevo - Alta Gastronomía

Futomaki con corteza tempura, roll de alga nori relleno de cebolla crujiente, cebollino y tartar de atún ganma picante, 8 piezas

19e



## MAKI's CRUSTÁCEOS

### CALIFORNIA

Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de mayonesa japonesa, pepino, aguacate y langostino cocido, envuelto de huevas masago, 8 piezas  
11e

### GREEN MAKI

Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de salsa ELL, aguacate y kanikama, láminas de aguacate por encima y salsa ELL, 8 piezas  
10e

### MAKI TEMPURA DE LANGOSTINO

Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de mayonesa japonesa, cebolla crujiente y langostino tigre tempura, 8 piezas  
13e

### CARBONE

Futomaki tempura, roll de alga nori relleno de mayonesa japonesa, cebolla crujiente, aguacate y langostino tigre tempura, con bolas de langostino cocido tempura y salsa chilli dulce, 8 piezas  
17e

### SAKI EBI nuevo - Alta Gastronomía

Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de mayonesa japonesa, cebolla crujiente, lechuga romana, langostinos tigre tempura, con láminas de salmón flambeado por encima y salsa rosa ácida ganma, 8 piezas  
19e

# SÓLO LOS PUEDES ENCONTRAR AQUÍ



## DORAYAKI

Media luna de arroz envuelto con alga nori tempura y relleno de salsa ELL, furikake tamago, aguacate y pescado, unidad

**Salmón 7e, Atún 9e, Pez Mantequilla 7e, Langostino 7e, Lubina 7e, Pulpo 8e, Anguila 8e, Pepino/Aguacate 7e**

## RUBÍ TEMPURA

Trapezoide de arroz envuelto con alga nori tempura y relleno de mayonesa japonesa, furikake tamago, aguacate y dos pescados, 2 piezas

**Salmón/Atún 7e, Salmón/Pez Mantequilla 7e, Atún/Pez Mantequilla 7e, Pepino/Aguacate 7e**

## NIGIRI TRUFADO

Nigiri tradicional aliñado con aceite de trufas, corteza de limón y trufa negra de verano, 4 piezas

**Lubina 9e, Pez Mantequilla 10e**

## NIGIRI TASTE LORY nuevo

Nigiri flambeado aliñado con AOVE, aceite de sésamo, aceite de trufas y especiado, mayonesa japonesa y pasta de cebolletas, ajos y jengibre, 4 piezas

**Salmón 13e, Pez Mantequilla 14e**

## GUNKAN MAGURO GANMA nuevo - Alta Gastronomía

Nigiri envuelto de alga nori relleno de furikake tamago y tartar de atún ganma picante, 4 piezas

15e

Precio en euros, 10% IVA incluido, sin recargo por atención en mesa ni terraza



# AMANTES DE LA CARNE

## YAKITARI POLLO

Futomaki, roll de alga nori relleno de salsa ELL, cebolla crujiente, cebollino fresco y pollo frito adobado al saté, 8 piezas  
natural 14e - tempura 15e

## YAKITARI PATO

Futomaki, roll de alga nori relleno de salsa ELL, cebolla crujiente, cebollino fresco y pato asado, 8 piezas  
natural 15e - tempura 16e

## VACA TRUFA nueva receta

Futomaki, roll de alga nori relleno de cebolla crujiente, puerro, cebollino fresco y lomo de vaca, con aceite de trufas y sal en escamas, 8 piezas  
natural 17e - tempura 18e

## FOIE nuevo

Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de foie y cubierto de foie flambeado con sal en escamas, 8 piezas  
20e

## PAPILLOTE nuevo - Alta Gastronomía

Futomaki tempura, roll de alga nori relleno de foie y lomo de vaca con puerro, cebollino y cebolla crujiente, salsa a la pimienta japonesa y especias de Sichuan envuelto al papillote y activado con brandy al fuego, 8 piezas  
23e

## YMA TRUFA nuevo - Alta Gastronomía

Futomaki tempura, roll de alga nori relleno de crema de trufa negra de verano, aceituna negra y ganma, con pollo frito adobado al saté y salsa de cococha de salmón, 8 piezas  
20e

## NIGIRI YAKISATÉ

Nigiri tradicional de solomillo de vaca con salsa saté ácida 8 piezas  
25e

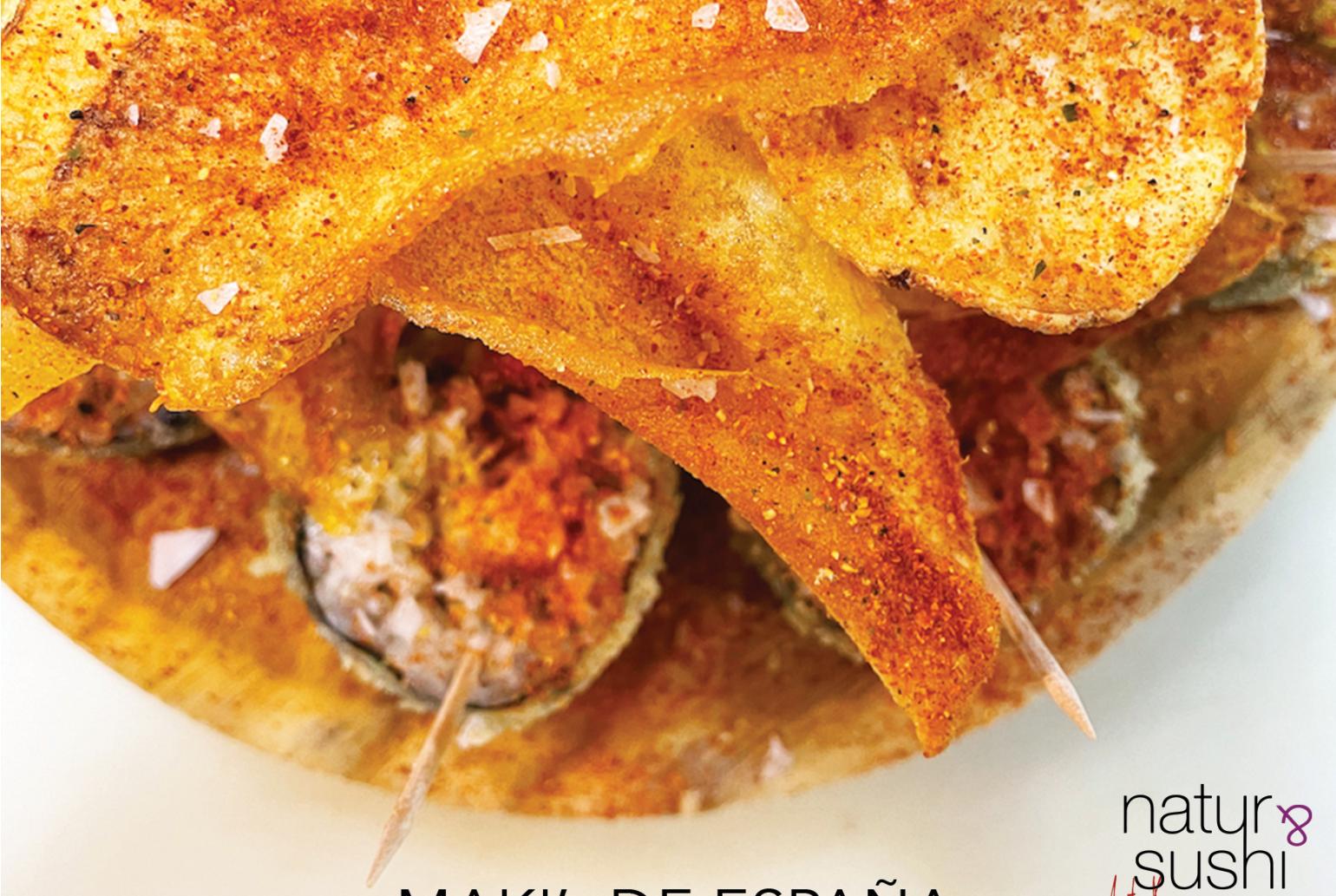
## NIGIRI VACA FOIE nuevo

Nigiri tradicional de solomillo de vaca y lámina de foie tostado con sal en escamas, 4 piezas  
15e

Gastro  
Gourmet  
fusión japonesa

natur  
SUSHI!  
*Natur Sushi*





natur  
SUSHI  
*Anata*

## MAKI's DE ESPAÑA

### A FEIRA - Alta Gastronomía

Futomaki tempura, roll de alga nori relleno de furikake tamago, lechuga romana y pulpo cocido, con patatas fritas al corte y aderezado al estilo gallego, 8 piezas  
18e

### QUESO

Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de quesos, vaca, cabra y oveja, con mermelada de frutos del bosque, 8 piezas  
13e

### TRIGUEROS - Alta Gastronomía

Futomaki tempura, roll de alga nori relleno de mayonesa japonesa, cebolla crujiente, pepino, aguacate, lechuga romana y espárragos trigueros fritos, con AOVE y sal en escamas, 8 piezas  
16e

### VEGETAL



Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de mayonesa japonesa, pepino, aguacate y espárragos trigueros fritos, 8 piezas  
11e

Precio en euros, IVA incluido, sin recargo por atención en mesa ni terraza

# TODAVÍA QUIERES MÁS...

## ESPECIAL SATU nuevo



Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de mayonesa japonesa, pepino, aguacate, salmón y atún, envuelto con láminas de atún y salmón con salsa ELL, 8 piezas  
20e

## SATU TEMPURA

Futomaki tempura, roll de alga nori relleno de mayonesa japonesa, pepino, aguacate, salmón y atún, con salsa ELL, 8 piezas  
17e

## AIO SUSHI nuevo



Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de mayonesa japonesa, pepino, aguacate, salmón y pez mantequilla, cubierto de láminas de aguacate, salmón, pez mantequilla, atún, lubina y langostino, 8 piezas  
20e

## TROPICAL

Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de mayonesa japonesa, cebolla crujiente y salmón tempura, cubierto de plátano frito, 8 piezas  
16e

## UNAGUI ROLL

Uramaki, roll de arroz con semillas de sésamo relleno de salsa ELL, aguacate y anguila ahumada en su salsa, cubierto de láminas de anguila, 8 piezas  
16e

## FOIE DE BACALAO - Alta Gastronomía

Futomaki, roll de alga nori relleno de mayonesa japonesa, pescado deshidratado, cebolla crujiente, cebollino fresco y foie de bacalao en conserva de aceite, 8 piezas  
18e



# PARA TODOS, PARA COMPARTIR...

## PAN ORIENT

Torta de trigo a la plancha con aroma a cebolla, unidad  
5e

## SOPA MISO

Sopa de miso tradicional, soja fermentada con tofu y algas wafí  
7e

## GYOZAS TRADICIONALES

Empanadillas rellenas a la plancha con salsa de soja ácida, 6 piezas  
**Pollo 9e, Verduras 9e, Mariscos 10e**



## ROLLITOS YENAMINA

Mini rollito vegetal frito, 6 piezas  
7e

## ROLLITOS DE ARROZ nuevo

Rollito de arroz frito relleno de mariscos, 4 piezas  
8e



## TEMPURAS JAPONESAS

Tempuras japonesas con harina y panko

**MINI de merluza, 10 piezas 10e**

**EBI de langostino tigre, 4 piezas 8e**

**nuevo TORY de pollo adobado al saté, 8 piezas 12e**

# SOY DE ENSALADAS

## NUTA

Lechuga gourmet y premium, AOVE, aceite de sésamo, tomate, algas, aguacate y salmón ahumado en aliño, con salsa de cacahuete y sésamo fermentado  
12e

## KONGO

Lechuga gourmet y premium, AOVE, aceite de sésamo, aceite de trufas, vinagre de rosas, furikake tamago, puerro, cebolla crujiente y shichimi  
12e

## WAKAME

Algas wakame, aliñadas N&S G''  
9e

## DOMBURI

Poké de arroz de jazmín, con salsa ELL, aguacate, pescado y huevas de tobiko  
**Salmón 13e, Atún 15e, Pez Mantequilla 13e, Lubina 12e**

## CEBICHE JAPONÉS

Lubina marinada con frutas tropicales, salsas japonesas y especiado, pimiento, pepino, cilantro, rúcula corte brunoise  
13e





## PLATOS ENCANTADOS

### CARPACCIO DE TRUFA



Laminado de lubina con aceite de trufas, cítricos y trufa negra de verano  
13e

### TARTAR DE PESCADO - Alta Gastronomía

Clásico y exclusivo de N&S G'', pescado al corte con puerro y aguacate, salsas japonesas para el aliño y galletas de wantán fritas  
**Salmón 18e, Atún 20e, Mixto 22e**

### SIRACHI nuevo - Alta Gastronomía

Arroz de sushi macerado en misura, especias furikake tamago y atún en tartar gamma picante con puerro y pasta de cebolletas, ajo y jengibre, aguacate y tobiko  
21e

### TATAKI DE ATÚN

Láminas de atún con aguacate, salsa de albahaca, jengibre y escamas de katsuobushi, bonito seco japonés, 8 piezas  
18e

### TATAKI SATÉ nuevo

Láminas de atún, con patata frita paja al corte con sal en escamas y reducción de salsa saté ácida  
20e

# ARROCES Y TALLARINES

GOHAN 

Arroz de jazmín  
5e

## TORIYAKIMESHI - opción sin gluten

Arroz salteado con puerro y huevo, pollo, pimientos, cebolla y zanahoria  
9e

## YAKISOBA - opción vegetarianos

Tallarines de trigo salteados al yakisoba, con verduras de repollo, judías, zanahoria, apio, cebolleta, y carne de cerdo  
9e

## UDON LUNA

Fideo grueso japonés de trigo, huevo plancha en AOVE, con verduras de repollo, judías, zanahoria, apio, cebolleta, salsa teriyaki N&S G''  
9e

## UDON CURRY

Fideo grueso japonés de trigo, salsa curry de patata, zanahoria y cebolleta  
9e



# CARNES

## YAKITORY POLLO nueva receta - Alta Gastronomía

Pollo salteado, adobado en saté con AOVE y aceite de sésamo, salsa de cococha de salmón y teriyaki

9e

natur  
SUSHI  
*Autorizado*



## KAISU KARE

Pollo tempura adobado en saté, con arroz de puerro y huevo, salsa de curry con patata, zanahoria y cebolla

13e

## PATO HOUSE

Pato parrilla laminado con salsa N&S G'', barbacoa dulce-picante y Beijing, con arroz de jazmín

20e

## YAKINIKU BRANDY nuevo - Alta Gastronomía

Lomo de vaca a la parrilla laminado con salsa yakiniku al brandy caramelizado, con arroz de jazmín

26e





## SALSAS EXTRA +1€

- ELL salsa dulce
- Chilli dulce
- Soja ácida
- Picante
- Cacahuete y sésamo
- Mayonesa Japonesa
- Teriyaki N&S G"
- Saté
- Ponzu japonés
- Leche cítrica
- Rosa cítrica picante
- Pimienta japonesa
- Reducción cococha de salmón
- Mermelada de frambuesa
- Albahaca y jengibre

# SERVICIOS N&S G"



## CATERING A MEDIDA

Sé el mejor anfitrión con un menú que se ajuste a lo que estás buscando y nosotros nos encargamos de todo hasta el más mínimo detalle. Barcos de sushi de gran tamaño, sushiBOX... #AntonioXu



## EVENTOS PERSONALIZADOS

Organiza tu evento gastronómico privado. En nuestro local desde mesas independientes hasta su totalidad o en tu propia casa. Menús degustación, monográficos e incluso ronqueos de atún. Consulta condiciones #AntonioXu