



## PARA EMPEZAR

|   |         |        |
|---|---------|--------|
| <b>PANIPURI DE SALMON</b>   | (1UD)   | 3,80€  |
| • Crujiente indú relleno de tartar de salmón con trufa y kimchi.                              |         |        |
| <b>PANIPURI DE ATUN</b>   | (1UD)   | 3,90€  |
| • Crujiente indú relleno de tartar de atún con mayonesa trufada.                              |         |        |
| <b>TARTAR DE ATUN</b>   |         | 15,90€ |
| • Atún en dados con salsa de kimchi con crema de yema curada y trufada                        |         |        |
| <b>EDAMAME PICANTE</b>  |         | 5,40€  |
| • Vainas verdes de soja con salsa picante.  |         |        |
| <b>EDAMAME TRUFADO</b>  |         | 5,50€  |
| • Vainas verdes de soja con toques de trufas.   |         |        |
| <b>GYOZAS DE PATO.</b>  | (4PZAS) | 7,20€  |
| • Empanadillas japonesas rebosadas en panko con salsa teriyaki de naranja.                    |         |        |
| <b>GYOZAS DE POLLO.</b>   | (4PZAS) | 6,90€  |
| • Empanadillas japonesas con una emulsión de salsa anticuchera.                               |         |        |
| <b>GYOZAS DE VERDURAS.</b>  | (4PZAS) | 6,20€  |
| • Empanadillas japonesas al vapor con una salsa ponzu de sésamo.                              |         |        |
| <b>CEVICHE DE PESCADO BLANCO.</b>   |         | 15,40€ |
| • Dados de pescado blanco marinados con leche de tigre y habuki.                              |         |        |
| <b>TIRADITO DE ATUN BALFEGÓ.</b>  |         | 17,90€ |
| • Laminas de atún balfegó, con ají amarillo ahumado y leche de tigre, perlas de trufa blanca. |         |        |
| <b>USUZUKURI PESCADO BLANCO</b>   |         | 15,40€ |
| • Cortes finos de corvina con ponzu de yuzu y chalaquita peruana..                            |         |        |

## SASHIMI

|                       |         |         |
|-----------------------|---------|---------|
| <b>PESCADO BLANCO</b> | (6PZAS) | 11,90 € |
| <b>ATÚN</b>           | (6PZAS) | 13,20 € |
| <b>ALbacore</b>       | (6PZAS) | 11,50 € |

## NIGIRIS FUSION

|  |         |       |
|--|---------|-------|
| <b>ALBACORE TERIYAKI</b>                               | (2PZAS) | 6,40€ |
| • Flameado con teriyaki de naranja.                    |         |       |
| <b>ATÚN TRUFA</b>                                      | (2PZAS) | 7,40€ |
| • Con citrica de kimchi y lamina de trufa.             |         |       |
| <b>ANGUILA FOIE</b>                                    | (2PZAS) | 8,50€ |
| • Anguila con foie caramelizado y teriyaki de naranja. |         |       |

## YAKIMESHIS

|   |        |
|---|--------|
| <b>YAKIMESHI DE POLLO CRUJIENTE.</b>                                  | 12,20€ |
| • pollo rebozado en panko con mix de verduras y setas.                |        |
| <b>YAKIMESHI DE LANGOSTINO.</b>                                       | 12,20€ |
| • colas de langostino con mix de verduras y setas.                    |        |
| <b>YAKIMESHI DE PRESA</b>   | 11,90€ |
| • Con mix de verduras y dados presas.                                 |        |
| <b>YAKIMESHI DE VERDURAS</b>  | 10,50€ |
| • Con mix de verduras y setas.  |        |
| <b>B A O S</b>  |        |
| <b>BAO DE CANGREJO</b>  | 11,90€ |
| • Cangrejo de concha blanca con salsa cevichada.                      |        |
| <b>BAO DE POLLO</b>   | 10,60€ |
| • Pollo rebozado con panko, cebolla caramelizada y mayonesa japonesa. |        |

## YAKISOBAS

|  |        |
|--|--------|
| <b>YAKISOBA DE PRESA</b>                               | 12,30€ |
| • Con mix de verduras y dados de presa.                |        |
| <b>YAKISOBA DE POLLO</b>                               | 12,90€ |
| • Pollo rebozado en panko con mix de verduras y setas. |        |
| <b>YAKISOBA DE LANGOSTINO</b>                          | 12,90€ |
| • Colas de langostino con mix de verduras y zetas.     |        |
| <b>YAKISOBA DE VERDURAS</b>                            | 10,80€ |
| • Con mix de verduras y setas.                         |        |

## NIGIRIS

### TRADICIONALES

|                       |         |       |
|-----------------------|---------|-------|
| <b>PESCADO BLANCO</b> | (2PZAS) | 6,50€ |
| <b>ATÚN</b>           | (2PZAS) | 7,20€ |
| <b>ALbacore</b>       | (2PZAS) | 6,20€ |

## HOSOMAKIS

|  |         |        |
|--|---------|--------|
| <b>TEMPURIZADO TANOSHI</b>   | (8PZAS) | 11,90€ |
| • Hossomaki de aguacate temporizado en panko con tartar de salmón y citrica de kimchi. |         |        |
| <b>TEMPURIZADO TUNA</b>  | (8PZAS) | 13,20€ |
| • Hossomaki de aguacate temporizado en panko con tartar de atun y salsa de miso        |         |        |
| <b>MAKIDE ATÚN</b>   | (8PZAS) | 8,50€  |
| <b>MAKIDE SALMÓN</b>   | (8PZAS) | 7,50€  |

# URAMAKIS

|  |                |        |
|--|----------------|--------|
| <b>ANTICUCHERO</b>   | <b>(8PZAS)</b> | 13,90€ |
| • Relleno de langostino rebozado y aguacate, cubierta de laminas de pescado blanco, salsa anticuchera.     |                |        |
| <b>ACEVICHADO</b>  | <b>(8PZAS)</b> | 13,90€ |
| • Relleno de tartar de salmón y aguacate, cubierta de laminas de atún con salsa cevichera y boniato frito. |                |        |
| <b>MISO TUNA</b>   | <b>(8PZAS)</b> | 14,90€ |
| • Relleno de setas y aguacate, con un tartar de atún en salsa de miso..                                    |                |        |
| <b>ALMÓN KIMCHI</b>  | <b>(8PZAS)</b> | 13,90€ |
| • Relleno de setas y aguacate, con un tartar de salmón en cítrica de kimchi.                               |                |        |
| <b>ATÚN FOIE</b>   | <b>(8PZAS)</b> | 14,90€ |
| • Relleno de langostino rebozado y aguacate, laminas de atún con foie caramelizado y teriyaki.             |                |        |
| <b>FOIE MICUIT</b>   | <b>(8PZAS)</b> | 13,40€ |
| • Foie micuit, aguacate, laminas de fresas y cebolla caramelizada.   |                |        |
| <b>TRUFADO OPCIÓN VEGANA</b>   | <b>(8PZAS)</b> | 12,40€ |
| • Relleno de setas y aguacate con toque de trufa.  |                |        |
| <b>MITORI</b>  | <b>(8PZAS)</b> | 13,40€ |
| • Langostino rebozado, aguacate, laminas de salmón, emulsión trufada y salsa teriyaki..                    |                |        |
| <b>ANGUILA ANTICUCHERA</b>   | <b>(8PZAS)</b> | 14,20€ |
| • Relleno de setas, aguacate con laminas de anguila ahumada bañada en salsa anticuchera                    |                |        |
| <b>RAINBOW</b>   | <b>(8PZAS)</b> | 13,90€ |
| • Contartar de salmón, atún, laminas de corvina, mayonesa trufada y cebolla encurtida                      |                |        |

## VARIADOS

|                           |                 |        |
|---------------------------|-----------------|--------|
| <b>VARIADO</b>            | <b>(16PZAS)</b> | 29,90€ |
| <b>VARIADO DE NIGIRIS</b> | <b>(6PZAS)</b>  | 15,90€ |
| <b>VARIADO DE SASHIMI</b> | <b>(9PZAS)</b>  | 16,40€ |



## POSTRES

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| <b>TARTA DE LOTUS</b>    | 5,50€ |
| <b>TARTA DE MATCHA</b>   | 5,00€ |
| <b>TARTA DE TIRAMISU</b> | 4,90€ |

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| <b>RAMEN JAPONES</b>       | 14,90€ |
| <b>CEVICHE ROCOTO PIÑA</b> | 14,90€ |
| <b>OSTRAS</b>              | 5,90€  |