

## ENTRANTES/Starters

**Gyozas** de pollo y verduras, 6 unidades [1, 11] 7,20€  
*Gyozas filled with chicken and vegetables, 6 units*

**Tempura de verduras** de temporada, con salsa tártara y sweet chilly [1, 3] 10€  
*Season vegetables tempura, with tartare and sweet chilly sauces*

**Ebi tempura** de langostinos, 6 unidades [1, 2] 10€  
*Ebi tempura with king shrimp, 6 units*

**Ensalada de algas** con tobiko, cebolla crispy y vinagreta de sésamo [1, 4, 5, 6, 8, 11] 16,75€  
*Seaweed salad with tobiko, crispy onion and sesame vinaigrette*

**Tartar de salmón**, con ponzu, con wakame, cebolla morada, pepino, huevas de tomate y crujiente de mango [1, 4, 6] 15€  
*Salmon Tartare with ponzu, with wakame, purple onion, cucumber, tomato roe and crunchy mango*

**Tartar de atún** con yema de corral, cebolleta, daikon, tobiko rojo y caviar de esturión [1, 3, 4, 6] 18€  
*Tuna Tartare with egg yolk, spring onion, daikon, red tobiko and sturgeon caviar*

**Tataki de atún** a la robata, con puré de manzana, paté de olivas negras y wakame [1, 4, 6] 14 €  
*Tuna Tataki robata grilled, with apple pure, tapenade and wakame*

**Sashimi de atún**, con mayonesa de wasabi, tomate rallado y cebolla japonesa [4] 14€ **Tuna Sashimi**, with wasabi mayonaise, grated tomato, japanese spring onion and tempura crumbs

**Sashimi de salmón**, con mayonesa de cítricos, ponzu y kumkuat [4] 13€  
*Salmon Sashim, with citrics mayonaise, ponzu and kumkuat*

**Sashimi de pez mantequilla** a la bilbaína con ajo, aceite frito y 7 especias [4] 12€  
*Butterfish Sashimi bilbaina style, with garlic, fried olive oil and 7 spices*

## PAN BAO/Bao bread

**Morcilla de Wagyu**, con queso brie, pimientos de piquillo [1, 7] 7€  
*Wagyu black sausage, with brie cheese, piquillo peppers*

**Salmón**, rúcula, cebolla crispy, hierbabuena, albahaca, mayonesa de eneldo [1, 4, 7] 6.6€  
*Salmon, arugula, crispy onion, peppermint, basil and dill mayonaise*

**Rabo de toro** con tiras de pimiento rojo, canónigos, cebolla y salsa de mostaza y miel [1, 3] 6.6€  
*Ox tail with red paprika, lettuce, onion and mustard & honey sauce*

**Soft Shell** tempurizado, con lechuga y salsa sweet chilly [1, 7] 8.5€  
*Tempurized Soft Shell, with lettuce and sweet chilly sauce*



Precios con IVA incluido

## URAMAKI (4 piezas)

**California** con cangrejo, pepino, aguacate y tobiko rojo [1, 2, 4, 6, 7] 5,5€  
*California with crab, cucumber, avocado and tobiko*

**Salmón** con berenjena a la llama, queso, pimiento asado y mayonesa [1, 3, 4, 6, 7] 7€  
*Salmon flamed aubergine, cheese, flamed salmon, roasted pepper and mayonaise*

**Anguila** con cangrejo, aguacate, pepino y huevas de bacalao [1, 2, 4, 6, 7] 6€  
*Eel Crab, avocado, purple onion, eel, mentaiko*

**Langostino rebozado** con lechuga y salsa picante [1, 4, 6] 7€  
*Breaded shrimp Lettuce, breaded shrimp and spicy sauce*

**Cangrejo al gratín** con langostino rebozado y mayonesa flambeado [1, 2, 3, 6, 10] 7€  
*Gratin crab Shrimp, crab and mayonaise*

## TEMAKIS

**Salmón** con queso y aguacate [1, 3, 4, 6, 7] 8€  
*Salmon with cheese and avocado*

**Atún picante**, huevo de codorniz y trufa [1, 4, 6] 8€  
*Spicy tuna, quail egg and truffle*

## COMBOS (a elección del chef)

**Combo 12 Piezas maki** 15€  
*Combo 12 pieces maki*

**Combo 20 piezas maki** 24€  
*Combo 20 pieces maki*

**Combo 12 piezas maki + 8 nigiris** 30€  
*Combo 12 pieces maki + 8 nigiris*

## FUTOMAKI (4 piezas)

**Atún picante** y lechuga [1, 4, 6] 6€  
*Spicy tuna and lettuce*

**Cangrejo tempurizado**, vieira, espárrago y langostino [1, 2, 3, 12] 7,5€  
*Tempurized crab, scallop, asparagus and shrimps*

**Salmón tempurizado**, queso y aguacate [1, 3, 4, 7] 7€  
*Tempurized salmon, cheese and avocado*

**Gamba tempurizada**, lechuga y cebolla [1, 2, 3] 7€  
*Tempurized shrimp, lettuce, onion*

**Vegetal**, con verdura de temporada [1] 6,5€  
*Vegetal, with season vegetables*

**Foie tempurizado**, atún y trufa [1, 3, 4, 7] 8€  
*Tempurized foie, tuna, truffle*

## NIGIRIS

**Salmón** con salsa tártara [1, 3, 4, 10] 2,80€  
*Salmon with crispy onion, mayonaise and wasabi*

**Atún** con puerro confitado [1, 4] 2,80€  
*Tuna and leek*

**Huevo de codorniz** con trufa [1, 3, 6, 7] 2,80€  
*Quail fried egg and truffle*

**Anguila** con huevas de bacalao [1, 4] 3,60€  
*Eel with and mentaiko*

**Hamburguesa de carne** y tomate [1, 3, 10, 14] 4,5€  
*Meat Burger and tomato*

**Ventresca de atún** caramelizada [1, 4] 6,00€  
*Caramelized tuna belly*

**Ventresca de atún** con foie [1, 4] 6,00€  
*Tuna belly with foie*

**Pez mantequilla** con foie [1, 4] 3,50€  
*Butterfish with foie*

\*Suplemento **wasabi fresco** rallado en mesa: 3€/ud  
\**Fresh wasabi root service*



Precios con IVA incluido

## PASTAS Y SOPAS/Pasta and soup

**Yakisoba de carrillera** con setas, pak choi, ajo y huevo a baja temperatura [1, 3, 6, 7] 13€  
*Pork cheek Yakisoba with garlic, pak choi, mushrooms and low temperature egg*

**Yakisoba de marisco**, con zanahoria, espárragos, cebolleta japonesa, huevo a baja temperatura y bonito seco [1, 2, 3, 4, 6, 7, 12] 13€  
*Seafood Yakisoba with carrot, asparagus, japanese spring onion, low temperature egg, and dry tuna*

**Yakisoba vegano** fideos de calabacín, repollo, zanahoria, setas y tofu [1] 10€  
*Vegan Yakisoba made with zucchini noodles, cabbage, carrot, mushrooms and tofu*

**Ramen de ternera** con huevo duro, wakame, puerro, alga nori y fideos japoneses [1, 3, 6] 12€  
*Beef Ramen with boiled egg, wakame, leek, nori seaweed and japanese noodles*

**Ramen de marisco** con huevo duro, wakame, puerro, alga nori y fideos japoneses [1, 2, 3, 4, 6, 12] 12€  
*Seafood Rame with boiled egg, wakame, leek, nori seaweed and japanese noodles*

## ROBATA GRILL

**Abanico de Cerdo Ibérico** [-] 16€ (suplemento patatas/ wakame/ padrón +3€)  
*Iberian pork (sides: baby potatoes/pickled wakame/ padron +3€)*

**Chuetón de vaca** madurada 45 días [-] 26€ (suplemento patatas/ wakame/ padrón +3€)  
*Beef Steak, 45 days dried (sides: baby potatoes/pickled wakame/ padron +3€)*

**Pulpo de roca** con puré de patata al jengibre y chips de boniato [1, 8, 11, 12] 21€  
*Octopus with masehd potatoes, ginger and sweet potatoes chips*

**Salmón a la brasa** con pisto de verduras y germinados [4] 15€  
*Grilled salmon with vegetables and onion sprout*

## INFANTILES

**Tori no karaage** pollo frito marinado al estilo japonés, 6 unidades [1, 3, 5, 7, 8, 11] 6,60€  
*Tori no Karaage fried chicken japan style marinated, 6 units*

**Yakitori**, brochetas de pollo con arroz y curry [1, 8] 12€  
*Yakitori, chicken skewers with rice and curry*

**Bol de arroz** [-] 3.5€  
*Rice bowl*

## POSTRES

**Bizcocho blanco**, cremoso blanco, helado de nata y té matcha [1, 3, 7, 8] 7,50€  
*White sponge cake, white chocolate cream, ice cream and macha tea*

**Peras al Sake** [-] 5,00€  
*Sake poached Pears*

**Capuccino** con streussel de chocolate, crême brulee, helado y espuma de Hibiki [1, 3, 7, 8] 6,50€  
*Capuccino with chocolate streussel, vanilla icecream and Hibiki whisky foam*

**Postre sugerencia de la semana** [1, 3, 7, 8] 5,50€  
*Suggestion of the day dessert*



Precios con IVA incluido