

ENTRANTES/Starters

- Gyozas** vegetales, con salsa sojaniel*. 4 unidades [1*, 6*, 11] 6,50€
Vegetable Gyozas, with soy&honey sauce. 4 units
- Gyozas** de pollo y verduras, con salsa sojaniel*. 4 unidades [1, 6*, 11] 6,50€
Gyozas filled with chicken and vegetables, with soy&honey sauce. 4 units*
- Ebi tempura** de langostinos, con alioli de yuzu, 6 unidades [1, 2, 6*] 12,00€
Ebi tempura with king shrimp, with yuzu alioli sauce, 6 units*
- Tempura de verduras**, con salsa tártara [1, 10] 11,00€
Vegetables tempura with tartare sauce
- Tori no karaage** pollo frito marinado al estilo japonés y salsa sweet chilly [1, 3, 11, 12] 7,50€
Tori no Karaage fried chicken japan style marinated
- Takoyakis** de pulpo, con mayonesa japonesa, tonkatsu y katsuobushi [1, 3, 5, 8, 11] 8,00€
Octopus Takoyakis, with japanese mayonaise, tonkatsu sauce and Katsuo bushi
- Edamame, con salsa soja* y sésamo**** [1*, 6, 11**] 4,90€
Edamame, with soy and sesame** sauce*
- Tartar de salmón**, con aguacate, cebolla morada, ikura y ponzu [1, 4, 6] 13,00€
Salmon Tartare with avocado, purple onion, ikura and ponzu
- Tartar de atún**, con cebolla morada, wonton*, yema de huevo, tobiko y salsa tartar*[1*, 3, 4, 6*] 19,50€
Tuna Tartare with egg yolk, spring onion, tartar sauce, red tobiko
- Sashimi de atún**. 6 piezas [4] 15,00€
Tuna Sashimi. 6 pieces
- Sashimi de salmón**. 6 piezas [4] 12,00€
Salmon Sashimi. 6 pieces

ENSALADAS/Salads

- Ensalada de algas** con tobiko, katsuobushi**, cebolla crispy y vinagreta* de sésamo [1*, 4**, 5, 6*, 11] 12,00€
Seaweed salad with tobiko, katsuobushi, crispy onion and sesame vinaigrette
- Ensalada de Wakame**, con pepino encurtido y sésamo [1*, 4**, 5, 6*, 11] 6,90€
Wakame Salad, with pickled cucumber and sesame seeds

***Suplemento SALMÓN: +3,00€/ ATÚN: +4,50€**

PAN BAO/Bao bread

- Panceta Kabayaki**, con pepinillo y daikon [1, 2, 6, 7, 12, 14] 6,25€
Kaballaki pork, with pickles and daikon
- Salmón**, con rúcula, cebolla crispy, mayonesa de eneldo [1, 4] 6,25€
Salmon with rucola, crispy onion and dill mayonaise
- Pollo** a la brasa con mayonesa japonesa y cacahuets [1, 8] 6,25€
Grilled Chicken with japanese mayonaise and peanuts
- Vegetal**, con heura, cacahuets, y mayonesa japonesa [1, 6, 11] 6,25€
Vegetable, with heura, peanuts and japanese mayonaise

Tabla alérgenos/Allergen table:

1.-Glúten/gluten	2.-Crustáceos/Crustaceans	3.-Huevos/Eggs	4.-Pescado/Fish	5.-Cacahuets/Peanuts
6.-Soja/Soy	7.-Lácteos/Dairy	8.-Frutos de Cáscara/Dry fruits	9.-Apio/Celery	10.-Mostaza/Mustard
11.-Sésamo/Sesame	12.-Moluscos/Mollusks	13.-Altramuces/Lupins	14.-Sulfitos/Sulfite	

うま味

umami

el quinto sabor

CERVEZAS

1906

PARA UNA
INMENSA
MINORÍA

URAMAKI (4 piezas)

California con cangrejo, pepino, aguacate y tobiko rojo [2, 3, 4, 6, 10] 6,25€

California with crab, cucumber, avocado and tobiko

🌱 **Salmón*** con berenjena a la llama, queso, pimiento asado y mayonesa* [3*, 4*, 6, 7, 10] 6,65€
Salmon flamed aubergine, cheese, flamed salmon, roasted pepper and mayonaise*

Anguila con cangrejo, aguacate, pepino y huevas de bacalao [1, 2, 4, 6, 10, 12] 7,00€
Eel Crab, avocado, purple onion, eel, mentaiko

🌱 **Kampyo** con mango, aguacate, pepino [-] 6,25€
Kampyo, with mango, avocado and cucumber

Langostino rebozado con lechuga y salsa picante [1, 2, 3, 14] 6,65€
Breaded shrimp Lettuce, breaded shrimp and spicy sauce

Cangrejo al gratín con langostino rebozado y mayonesa flambeado [1, 2, 3, 4, 6, 10, 12] 6,65€
Gratin crab Shrimp, crab and mayonaise

TEMAKI (unidad)

Atún picante, con trufa y huevo de codorniz [3, 4, 6, 11] 8,50€
Spicy tuna, with truffle and quail egg

Langostino crujiente, con pepino, mayonesa y aguacate [1, 2, 10, 11] 7,50€
Crunchy shrimp, with cucumber, mayonaise and avocado

Salmón, con pepino, mayonesa y aguacate [1, 4, 10, 11] 7,50€
Salmon, with cucumber, avocado and mayonaise

COMBOS (a elección del chef)

Combo 12 Piezas maki 17,00€
Combo 12 pieces maki

Combo 12 piezas maki + 8 nigiris 35,00€
Combo 12 pieces maki + 8 nigiris

Tabla alérgenos/Allergen table:

1.-Glúten/gluten

6.-Soja/Soy

11.-Sésamo/Sesame

2.-Crustáceos/Crustaceans

7.-Lácteos/Dairy

12.-Moluscos/Mollusks

3.-Huevos/Eggs

8.-Frutos de Cáscara/Dry fruits

13.-Altramuces/Lupins

4.-Pescado/Fish

9.-Apio/Celery

14.-Sulfitos/Sulfite

5.-Cacahuetes/Peanuts

10.-Mostaza/Mustard

FUTOMAKI (4 piezas)

Atún picante y lechuga [4, 11, 14] 6,25€
Spicy tuna and lettuce

Cangrejo tempurizado*, vieira, espárrago y langostino [1*, 2, 4, 6, 10, 12] 7,00€
Tempurized crab, scallop, asparagus and shrimps*

Salmón tempurizado*, queso y aguacate [1*, 4, 7] 7,00€
Tempurized salmon, cheese and avocado*

Salmón y mango, con queso crema [4, 7] 6,65€
Salmon and mango, with cream cheese

Atún y salmón tempurizado*, con kampyo [1*, 4] 6,65€
Salmon and mango, with cream cheese

Gamba tempurizada*, lechuga y cebolla [1*, 2] 7,00€
Tempurized shrimp, lettuce, onion*

🌱 **Vegetal**, tofu marinado, shitake, kanpyo [1, 6] 6,50€
Vegetal, marinated tofu, shiitake and kanpyo

Foie tempurizado, atún y trufa [1, 4] 8,00€
Tempurized foie, tuna, truffle

NIGIRI (unidad)

Salmón flambeado con ikura*[1*, 3, 4, 6*, 10*] 2,80€
*Flamed Salmon with ikura**

Atún con puerro confitado [4] 3,25€
Tuna and leek

Huevo de codorniz, con trufa [3] 2,75€
Quail egg with truffle

Magret de pato y foie [6] 3,50€
Duck breast & foie

Anguila Kabayaki con huevas de bacalao [4] 3,00€
Smoked Eel with and mentaiko

Langostino, con mayonesa de wasabi [2] 2,80€
Smoked Eel with and mentaiko

HOSOMAKI (6 piezas)

Atún [4] 6,60€
Tuna

Salmón [4] 5,90€
Salmon

🌱 **Mango** [-] 5,00€
Mango

🌱 **Aguacate** [-] 5,00€
Avocado

PASTAS Y SOPAS/Pasta and soup

- Yakisoba de carne** con nitamago, repollo, zanahorias y setas [1, 3, 6] 12,00€
Pork cheek Yakisoba nitamago, cabbage, carrots and mushrooms
- 🌱 **Yakisoba vegetal**, con repollo, zanahoria, setas y tofu [1, 6] 12,00€
Vegetables Yakisob, with, cabbage, carrot, mushrooms and tofu
- 🌱 **Sopa Miso** con wakame, tofu y sésamo [1, 6, 11] 4,95€
Miso soup with wakame, tofu and sesame

ROBATAYAKI/Japanese grill

- Chuletón de vaca** de vaca madurada. [-] 8,00€/100g. Peso mínimo 500g. aprox (por encargo)
Dried Beef Steak. Minimum weight 500g.
- Yakitori de pulpo**, con salsa teriyaki*[1*, 6*, 12] 6,00€
Grilled octopus skewer, with teriyaki sauce
- Yakitori de pollo**, con salsa sukiyake [1*, 6, 11] 4,50€
Grilled chicken skewer, with sukiyake sauce
- Anguila Kabayaki** al carbón, [1, 4, 6] 6,00€
Grilled eel kabayaki style skewer
- 🌱 **Yakitori vegetal**, con verduras de temporada y salsa sukiyake [1, 6, 11] 4,50€
Grilled vegetables skewer, with sukiyake sauce

POSTRES/Desserts

- Bizcocho blanco**, cremoso blanco, helado de nata y té matcha [1, 3, 6, 7] 7,50€
White sponge cake, white chocolate cream, ice cream and macha tea
- Mochis** de té verde, frambuesa ó chocolate (unidad)[6, 7] 2,50€
Raspberry, green tea or chocolate Mochis (unit)
- Milhojas de espuma de yuzu**, toffe de miso y cacao [1, 3, 7, 8] 7,50€
Yuzu foam strudel, with miso toffe and cocoa
- Gyozas de tarta de manzana**, helado de vainilla y canela [1, 3, 7] 7,00€
Apple pie Gyozas, icecream and cinnamon
- Dorayaki de helado de chocolate** [1, 3, 7, 8] 3,50€
Chocolate icecream Dorayaki

Tabla alérgenos/Allergen table:

1.-Glúten/gluten
6.-Soja/Soy
11.-Sésamo/Sesame

2.-Crustáceos/Crustaceans
7.-Lácteos/Dairy
12.-Moluscos/Mollusks

3.-Huevos/Eggs
8.-Frutos de Cáscara/Dry fruits
13.-Altramuces/Lupins

4.-Pescado/Fish
9.-Apio/Celery
14.-Sulfitos/Sulfit

5.-Cacahuets/Peanuts
10.-Mostaza/Mustard