

---

NOBODY  
KNOWS  
ANYTHING  
ABOUT  
CLUB 67



## H E A L T H Y

### ENSALADA DE WAKAME 13.00€

Kanikama, aguacate, tobiko y sésamo  
Kanikama, avocado, tobiko and sesame

### TARTAR DE SALMÓN 15.00€

Salmón, mirim, kimchi, salsa anguila casera, wakame  
y furikake  
Salmon, mirim, kimchi, homemade eel sauce, wakame  
and furikake

### TARTAR DE ATÚN 18.00€

Atún rojo, salsa de soja, aceite de sésamo, nabo daikon  
y ensalada de algas  
Bluefin tuna, soy sauce, sesame oil, daikon turnip and  
seaweed salad

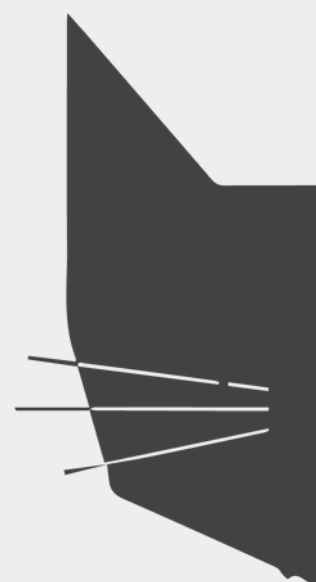
## S A S H I M I

### SALMÓN 11.50€

Salmon sashimi

### ATÚN 14.50€

Bluefin tuna sashimi



## NIGIRIS (2 Ud.)

### YOUR NIGIRI, OUR WAY

#### SPICY SALMON 7.50€

Salmón flambeado con mayonesa de chipotle  
Flambéed salmon and chipotle mayonnaise nigiri

#### ZAMBURIÑA 9.50€

Zamburiña gallega flambeada con mahonesa de yuzu  
Flambéed Galician scallop and yuzu mayonnaise nigiri

#### MEAT LOVER 9.50€

Wagyu, tempura y cebolleta china  
Wagyu, tempura and chinese chive nigiri

#### FOIE MICUIT 8.50€

Foie micuit con chutney de mango y frutos rojos  
Foie micuit with mango chutney and red berries nigiri

#### ATÚN 8.50€

Atún rojo con kizami wasabi  
Bluefin tuna with kizami wasabi nigiri

## TEMAKIS

#### ATÚN CRUJIENTE 6.75€

Atún, tanuki, aguacate y mahonesa picante  
Bluefin tuna, tanuki, avocado and spicy mayonnaise

#### SALMÓN 6.75€

Salmon, aguacate, mahonesa de wasabi y tanuki  
Salmon, avocado and wasabi mayonnaise

#### STEAK TARTAR 9.50€

Steak tartar de Angus con panko frito  
Angus steak tartar with fried panko

## M A K I S

<b>TEMPURIZADO</b> ( 6 U d . )	16.50€
Aguacate, salmón, queso crema, cebolleta china, salsa de anguila y furikake Avocado, salmon, cream cheese, chives, eel sauce and furikake	
<b>EBI</b> ( 8 U d . )	16.50€
Langostino panko, aguacate, mayonesa de wasabi y tobiko rojo Panko prawn, avocado, wasabi mayonnaise and red tobiko	
<b>SV ROLL</b> ( 8 U d . )	18.50€
Salmón, vieira, aguacate, mayonesa de yuzu y tobiko rojo Salmon, scallop, avocado, yuzu mayonnaise and red tobiko	
<b>SPICY TUNA</b> ( 8 U d . )	18.50€
Atún rojo, aguacate, salsa de kimchi, sésamo negro y piparra Red tuna, avocado, kimchi sauce, black sesame and piparra	

## K O N R O - B B Q J A P O N E S A

### WAGYU

120gr de wagyu japonés - Estándar de marmoleo 7-8	45,00€
120gr of Japanese wagyu - Beef Marbling Standard 7-8	



# BLISS EXPERIENCE (Min. 2 pers.) 67,00€

Empezamos con... We start with...

## ENSALADA WAKAME

Kanikama, aguacate, tobiko y sésamo  
Kanikama, avocado, tobiko and sesame

## TARTAR DE SALMÓN

Salmón, mirim, kimchi, salsa anguila casera, wakame  
y furikake  
Salmon, mirim, kimchi, homemade eel sauce, wakame  
and furikake

Seguimos con una degustación de nigiris y makis Followed by a nigiri and maki selection

## NIGIRI DE ATÚN

Tuna nigiri

## NIGIRI DE SALMÓN FLAMBEADO

Salmón flambeado con mayonesa de chipotle  
Flambéed salmon and chipotle mayonnaise nigiri

## NIGIRI DE ZAMBURIÑA

Zamburiña gallega flambeada con mahonesa de yuzu  
Flambéed Galician scallop and yuzu mayonnaise nigiri

## NIGIRI MEAT LOVER

Wagyu, tempura y cebolleta china  
Wagyu, tempura and chinese chive nigiri

## MAKI TEMPURIZADO

Aguacate, salmón, tempura, cebollino y salsa cremosa  
Avocado, salmon, tempura, chives and creamy sauce

## MAKI EBI

Langostino panko, aguacate, mayonesa de wasabi y tobiko de naranja  
Panko prawn, avocado, wasabi mayonnaise and orange tobik

The 67 happy ending...

## MOCHI HELADO DE MANGO

Mango ice cream mochi

TU COMBINADO FAVORITO DE  
ROYAL BLISS



ROYAL  
**BLISS**

# POSTRES

## MOCHI HELADO DE MANGO

6.00€

Mango ice cream mochi

## MOCHI HELADO DE CHOCOLATE

6.00€

Chocolate ice cream mochi



LA CERVEZA DE LOS GATOS DE VERDAD



## ÁGUILA 1900

5,50€

Cerveza tipo lager de color dorado brillante,  
espuma blanca consistente y contenido  
alcohólico 5,5% vol.

Lager beer with a sparkling golden colour,  
consistant white foam and an alcoholic 5,5%  
vol.

## VINO TINTO

Red wine

copa / botella

### SIERRA CANTABRIA CRIANZA

5,60€ / 27,00€

D.O.Ca. Rioja.

### ROMÁNICO

5,50€ / 26,00€

D.O. Toro

### GAZUR

5,50€ / 25,00€

D.O. Ribera del Duero

### BERONIA RESERVA

6,00€ / 28,00€

D.O. Ca. Rioja

## VINO BLANCO

White wine

copa / botella

### OSTATU BLANCO

5,50€ / 24,00€

D.O. Ca Rioja

### EL PERRO VERDE

6,00€ / 28,00€

D.O. Rueda. Verdejo

### LUSCO ALBARIÑO

5,80€ / 27,00€

D.O. Rias Baixas. Albariño

## VINO ROSADO

ROSÉ WINE

### ROSA D'ABRIL

5,80€ / 27,00€



# ESPUMOSOS

## SPARKLING WINES

CASTELL DE REMEI 5,50€ / 26,00€

Cava

VEUVE CLIQUOT BRUT 15,00€ / 70,00€

Pinot noir, pinot meunier, chardonnay

VEUVE CLIQUOT BRUT ROSÉ 18,00€ / 95,00€

Pinot noir, pinot meunier, chardonnay

# COMBINADOS

## GINEBRAS / GYN

Beefeater 13,00€

Seagram's 13,00€

Tanqueray 13,00€

Bombay Sapphire 15,00€

Martin Miller's 15,00€

Tanqueray Rangpur 16,00€

Tanqueray Ten 16,00€

Hendrick's 17,00€

London no 1 17,00€

Roku 18,00€

## VODKA

Absolut 13,00€

Ketel One 14,00€

Belvedere 17,00€

## RON / RUM

Barceló	13,00€
Brugal Añejo	13,00€
Matusalem 15 años	14,00€
Santa Teresa Añejo	14,00€
Zacapa 23 años	18,00€

## JAPANESE WHISKEY

Yamazaki Distiller's Reserve	27,00€
Hakushu Distiller's Reserve	27,00€
Hibiki Japanese Harmony	27,00€

## BLENDED SCOTCH

J&B	13,00€
Johnnie Walker Red Label	13,00€
Johnnie Walker Black Label	16,00€

## AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's	13,00€
---------------	--------

## TEQUILA

Tequila Souza Blanco	10,00€
Don Julio 1942	38,00€

## CÓCKTAILS

15,00€

### Jardín de los gatos

Italicus, litchi, limón, sirope de rosas y cava

Italicus, lychee, lemon, roses syrup and cava

### ONLY-67

Aperol, ron spice, sake, pomelo, limón y ginger ale

Aperol, spice rum, sake, grapefruit, lemon and ginger ale

67 CLUB 

