

Nikkei Bites / Umami Bites

Ensalada de wakame con tsukemono, shitake encurtidos y arroz de sushi 10,00€
Wakame salad with Tsukemono, pickled shiitake, and sushi rice

Tartar de salmón, kimchi, algas, huevas ikura con gazpacho de aguacate 15,00€
Salmon tartare with kimchi, seaweed, Ikura Roe, and avocado gazpacho

Tiradito de salmón muy bien aliñado, Layu Taberui y nanami shichimi 14,00€
Well-Seasoned salmon tiradito with tuberu layu and nanami shichimi

Tiradito de toro ligeramente aliñado con nikiri 17,00€
Lightly seasoned toro tiradito with nikiri sauce

Usuzukuri de pez limón, Yuzu kosho y emulsión de fruta de la pasión 15,00€
Usuzukuri of yellowtail with yuzu kosho and passion fruit emulsion

Only Rolls

Entera- 8 piezas-Media- 4 piezas/ Full 8 pieces-Half 4 pieces

Salmón roll: salmón, aguacate, lima, mayonesa japonesa 15,00€ / 8,50€
Salmon roll: salmon, avocado, lime, japanese mayonnaise

Ebi maguro: atún rojo, aguacate, langostino en tempura, mayonesa japonesa y furikake 16,50€ / 9,00€
Ebi maguro: bluefin tuna, avocado, tempura shrimp, japanese mayonnaise, and furikake

California roll: Cangrejo, mayonesa japonesa, lechuga y ensalada de wakame 16,00€ / 9,00€
California roll: crab, japanese mayonnaise, lettuce, with wakame salad

Steak roll: espárrago en tempura, zanahoria, kimchi, solomillo madurado, foie y teriyaki 17,00€ / 9,50€
Steak roll: tempura asparagus, carrot, kimchi, aged sirloin, foie, and teriyaki

Unagi Maki: anguila ahumada, pepino, topping de sésamo 16,50€ / 9,00€
Unagi Maki: smoked eel, cucumber, sesame topping

Disponemos de una carta detallada de alérgenos que puede solicitar al personal del restaurante
We have a detailed allergen menu that you can request from the restaurant staff.





Only Rolls ABURI

Entera- 8 piezas-Media- 4 piezas/ Full 8 pieces-Half 4 pieces

Salmón roll: salmón, aguacate, lima, mayonesa japonesa 15,00€ / 8,50€
Salmon roll: salmon, avocado, lime, japanese mayonnaise

Ebi maguro: atún rojo, aguacate, langostino en tempura, mayonesa japonesa y furikake 16,50€ / 9,00€
Ebi maguro: bluefin tuna, avocado, tempura prawn, japanese mayonnaise and furikake

Steak roll: espárrago en tempura, zanahoria, kimchi, solomillo madurado, foie y teriyaki 17,00€ / 9,50€
Steak roll: tempura asparagus, carrot, kimchi, matured sirloin, foie and teriyaki

Toro foie: aguacate, trigueros, queso payoyo, ventresca de atún con foie 18,00€ / 10,00€
Toro foie: avocado, wild payoyo cheese, tuna belly and foie

Hosomaki

Entera- 8 piezas-Media- 4 piezas
Full 8 pieces-Half 4 pieces

Atún 16,00€ / 9,00€
Tuna

Salmón 13,50€ / 7,50€
Salmon

Futomaki vegetariano
11,00€/6,50€
Vegetarian Futomaki

Niguri (2un)

Salmón 4,50€
Salmon

Atún Rojo 5,50€
Red tuna

Toro 6,50€
Toro

Gamba blanca 6,50€
White shrimp

Pez limón y miso 4,50€
Lemon fish and miso

Sashimi

6 cortes 6 cuts

Atún 12,00€
Tuna

Salmón 10,00€
Salmon

Toro 14,00€
Toro

Moriawase 18,00€
(3 cortes con 3 variedades)
Moriawase (3 cuts with 3 varieties)

Niguri ABURI (2 un)

Salmón y limón confitado 4,50€
Salmon and lemon confit

Ventresca y foie 7,00€
Belly and foie

Solomillo de vaca
madurado 6,00€
Aged beef tenderloin

Anguila, foie y caviar 7,00€
Eel, foie and caviar

Solomillo de vaca madurado
y foie 6,50€
Aged beef sirloin and foie

Alérgenos



Gluten



Lácteos



Sulfito



Huevo



Mostaza



Apio



Sésamo



Moluscos



Altramuces



Pescado



Mariscos



Cacahuetes



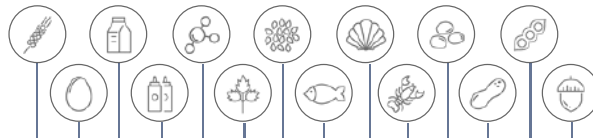
Soja



Frutos secos

● Contiene trazas

○ Puede contener trazas



Fusion

- Ensalada de wakame con tsukemono, shitake encurtidos y arroz de sushi
- Tartar de salmón, kimchi, algas, huevas ikura con gazpacho de aguacate
- Tiradito de salmón muy bien aliñado, layu tuberu y nanma sishimi.
- Tiradito de toro ligeramente aliñado con nikiri
- Usuzukuri de pez limón, yuzu cosho y emulsión de fruta de la pasión.

Only Roll

- Salmón Roll: salmón, aguacate, lima, mayonesa japonesa
- Ebi Maguro: atún rojo, aguacate, langostino en tempura, mayonesa japonesa y furikake
- California Roll: cangrejo, mayonesa japonesa, lechuga y ensalada de wakame y cangrejo
- Steak Roll: espárrago en tempura, zanahoria, kimuchi, solomillo madurado, foie y teriyaki.
- Unagi Roll: anguila ahumada, pepino, topping de sésamo.

Only Roll Abiuri

- Salmón Roll: Salmón, aguacate, lima, mayonesa japonesa
- Ebi Maguro:: Atún rojo, aguacate, langostino en tempura, mayonesa japonesa y furikake
- Steak Roll: Espárrago en tempura, zanahoria, kimuchi, solomillo madurado, foie y teriyaki.
- Toro Foie: trigueros, queso payoyo, ventresca de atún y foie

Hosomakis

- Atún
- Salmón
- Futomaki vegetariano

Niguri

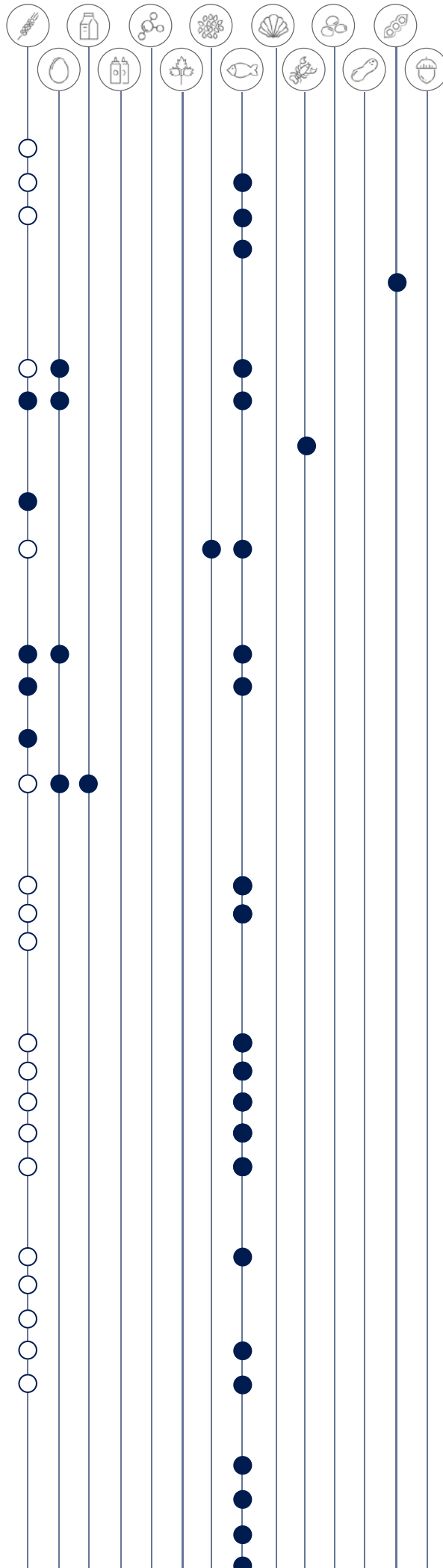
- Salmon
- Atún Rojo
- Toro
- Gamba blanca
- Pez limón y miso

Niguri Aburi

- Salmón y limón confitado
- Solomillo de vaca madurado
- Solomillo de vaca madurado y foie
- Ventresca y foie
- Anguila, foie y caviar

Sashimi

- Atún
- Salmón
- Toro
- Moriawase (3 cortes con 3 variedades)



Allergens



Gluten



Milk



Sulphite



Egg



Mustard



Celery



Sesame



Shellfish



Lupins



Fish



Seafood



Peanuts

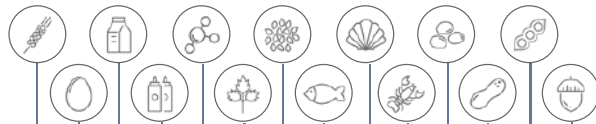


Soya



Nuts

● Contains traces ○ Might contains traces



Fusion

- Wakame salad with Tsukemono, pickled shiitake, and sushi rice
- Salmon tartare with kimchi, seaweed, Ikura Roe, and avocado gazpacho
- Well-Seasoned salmon tiradito with tuberu layu and nanami shichimi
- Lightly seasoned toro tiradito with nikiri sauce
- Usuzukuri of yellowtail with yuzu kosho and passion fruit emulsion

Only Roll

- Salmon Roll: salmon, avocado, lime, Japanese mayonnaise
- Ebi Maguro: bluefin tuna, avocado, tempura shrimp, Japanese mayonnaise, and furikake
- California Roll: crab, japanese mayonnaise, lettuce, with Wakame salad
- Steak Roll: Tempura asparagus, carrot, kimchi, aged sirloin, foie, and teriyaki
- Unagi Roll: smoked eel, cucumber, sesame topping

Only Roll Abiuri

- Salmon Roll: salmon, avocado, lime, Japanese mayonnaise
- Ebi maguro: bluefin tuna, avocado, tempura prawn, Japanese mayonnaise and furikake
- Steak Roll: tempura asparagus, carrot, kimuchi, matured sirloin, foie and teriyaki
- Toro foie: Avocado, wild payoyo cheese, tuna belly and foie

Hosomakis

- Tuna
- Salmon
- Vegetarian Futomaki

Niguri

- Salmon
- Red Tuna
- Toro
- White shrimp
- Lemon fish and miso

Niguri Aburi

- Salmon and lemon confit
- Aged beef tenderloin
- Aged beef sirloin and foie
- Belly and foie
- Eel, foie and caviar

Sashimi

- Tuna
- Salmon
- Toro
- Moriawase (3 cuts with 3 varieties)

