

En Japonés la palabra Omakase significa  
"la elección del chef"

# OMAKASE

- Monaka de cangrejo de las nieves con  
Anguila ahumada
- Berenjena Dengaku miso con  
Katsuobushi
- Caballa ahumada en caldo dashi
- Brioche de quisquillas pasadas por  
robata mínimamente aderezada con 7  
especies japonesas
- Nigiri de vieira en salsa ponzu casera y  
ralladura de lima
- Nigiri de dorada de Barbate madurada  
con hoja de shiso y yuzu kosho
- Nigiri trucha arcoíris ahumada con sus  
propias huevas
- Nigiri de atún akami "lomo" con tuétano
- Corvina con piel crujiente sobre crema  
cítrica ahumada
- Wagyu A5 Hokkaido sobre miso  
moromi, mostaza japonesa y seta enoki
- Torrija con helado de vainilla bourbon  
y crema de genmaicha

**80€**

IVA incl.

- \*No incluye bebida
- \*El menú puede tener variaciones según las consideraciones del chef.
- \*Disponible en el servicio de al medio día hasta las 15:00 y a la noche hasta las 22:00

## Para empezar

- Sopa de miso** con alga kombu y tofu 5
- Edamames ahumados** con un toque picante 5.8
- Gyozas de wagyu nacional** 14.5
- Berenjena dengaku** con miso y katsuobushi 11.5
- Cuenco de arroz** 4.5

## Sabores del mar

- Ostra francesa n2** con huevas de ikura marinadas, salsa ponzu y myoga 6
- Monaka de cangrejo** de las nieves y anguila ahumada 9
- Tartar de quisquilla** ahumada y aderezada, sobre hoja de shiso tempurizada 7.5
- Brioche con ventresca de atún "toro"** con ralladura de trufa 8.5
- Vieiras al fuego ahumadas** aderezadas con emulsión de yuzu y salsa tare 14.5
- Tataki de pez limón "hamachi"** braseado al carbón con salsa ponzu y hoja de shiso 16.5
- Tartar de lomo de atún "akami" y ventresca "toro"** aderezado con yema de huevo campero 27

## Sabores de la tierra

**Cecina de wagyu** sobre nigiri de arroz al panko, topping de tres variedades de miso y "tallo del wasabi real" 8

**Puerro al carbón** con chips de raíz de loto, miso moromi y trufa rallada 10.5

## Nigiris

unidad

**Pez limón "hamachi"** de Miyazaki 4.5

**Vieira en salsa ponzu** y lima rallada 4.4

**Dorada de estero madurada**, hoja de shiso y yuzu kosho 4.2

**Lubina de estero** madurada con lima kaffir 4.5

**Trucha arcoíris ahumada** con sus propias huevas 4.3

**Salmón a la llama** con emulsión de kimchi y ralladura de lima 4.8

**Lomo de atún "akami"** con tuétano 5,8

**Ventresca de atún "toro"** 6

**Ventresca de atún "toro"** al carbón con ralladura de cecina wagyu 7

**Anguila al carbón** con salsa kabayaki y kizami wasabi 6

**Carabinero** mínimamente ahumado y cabeza pasada por robata 8.5

Extra de caviar 10

## Uramaki

**Caballa al carbón** con arroz aderezado, jengibre y kizami wasabi 16.5

## Hosomaki

8 unidades

Ventresca de atún "toro" 11

Anguila 9

Salmón 8.8

Aguacate 7.5

## Makis

**Tartar de lomo atún "akami"** aderezado con aguacate 22.5

**Salmón, anguila a la robata** con hoja de shiso y aguacate 18

**Vieira y pez limón "hamachi"** con Namashichimi 19

**Soft shell crab al panko spicy**, aguacate, con huevas de ikura y hoja de shiso 21

**Lomo de atún "akami", ventresca "toro"** y daikon encurtido 23

**2 carabineros en tempura** en su jugo, con salsa de yema marinada en soja 26

## Sashimi

Pez limón "hamachi" / 6 cortes	19
Salmón /6 cortes	15
Lomo de atún "akami" /6 cortes	16
Ventresca de atún "toro" /6 cortes	21
Sashimi del chef / 12 cortes	33

## Tempura

Diferentes verduras y setas de temporada	15.5
Lomo de atún "akami" con hoja de sisho arropada y salsa kimchi casera	16.5
Langostino tigre negro	17.5

## Robata

(Parrilla japonesa)

<b>Lubina de barbate</b> con escama crujiente, caldo dashi y flor de jengibre japones	16.5
<b>Salmón marinado en miso</b> al estilo Hoba Yaki en hoja de magnolia	19
<b>Anguila kabayaki</b> con pimienta sansho ahumada con árbol de limonero	20.5
<b>Pato ahumado al sarmiento</b> con salsa tare y salsifí tempurizado	23
<b>Presa ibérica marinada</b> en shiro miso con setas shimeji y karashi	28
<b>Tuétano con salsa tare</b> y tartar de atún con chips de raíz de loto	27
<b>Codorniz ahumada</b> al almendro con salsa de curry japonés	16.5

<b>Mollejas de ternera</b> con salsa tore	22
<b>Corvina con piel crujiente</b> sobre crema cítrica ahumada	16.5
<b>Pulpo al sarmiento</b> marinado en miso, yuzu y katsuobushi	26
<b>Wagyu A5 con miso moromi</b> , enoki en tempura y yema de huevo (120gr)	55

## Yakitori

(Brochetas a la parrilla)

<b>Lengua de vaca gallega</b> con salsa de tuétano y crujiente de arroz inflado	8
<b>Tsukune de pollo de corral</b> aderezado con yema de huevo	5.8
<b>Salmón pack choi gratinado</b> con emulsión de kimchi y tierra de guisante de wasabi	5

## Para endulzar el paladar

Tarta de queso y yuzu	6.5
Torrija brioche con helado de vainilla bourbon y crema de genmaicha	8

Todos los precios de la carta incluyen I.V.A.  
En cumplimiento del Reglamento (UE) no 1169/2011, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos.  
Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.