

Para empezar

Ensalada de alga wakame

con hoja de siso y
sésamo de kimchi

5.8

Sopa de miso

con alga kombu y tofu

4.8

Edamame ahumados

con un toque picante

5.5

Gyozas de wagyu

14.5

Gyozas vegetales

9.5

Berenjena dengaku

con miso y
katsoubushi

9

Cuenco de arroz

2.8

Sabores del mar

Ostra Daniel Sorlut nº 2

con huevas de ikura,
salsa ponzu y myoga

5.5

Tartaleta de hamachi

con huevas de ikura
y wasabi encurtido

6.5

Brioche de atún toro

con huevas de trucha y trufa

7.5

Vieiras al fuego ahumadas

con viruta de árbol de limonero

13.8

Tataki de hamachi

al carbón con salsa ponzu

15.8

Tartar de atún akami

con huevo de codorniz
y trufa rallada

16

Sabores de la tierra

Cecina de wagyu

sobre panko-nigiri
y miso moromi

6.8

Puerro al carbón

con kabocha crujiente
y trufa rallada

7.5

Katsu sando, sandwich japonés

de solomillo de vaca ahumado

14

Steak tartar

de zabuton de wagyu sfx

24.5

Nigiri

Vieira

con salsa ponzu y lima rayada
4.4 / ud.

Hamachi

con alga nori crujiente
4.5 / ud.

Dorada de Estero madurada

hoja siso kombujime
4 / ud.

Lubina de Estero madurada

con yuzu kosho
4 / ud.

Caballa

en vinagre shimesaba
4 / ud.

Atún akami

con sésamo tostado
4.3 / ud.

Salmón

con huevas de trucha
4 / ud.

Salmón

a la llama con mayonesa kimchi
4.8 / ud.

Atún toro

4.8 / ud.

Atún toro

al carbón y katsoubushi
5.8 / ud.

Anguila al carbón

con salsa kabayaki
5.8 / ud.

Sashimi

Hamachi

18.5 / 6 cortes

Salmón

14 / 6 cortes

Atún akami

15 / 6 cortes

Atún toro

20.5 / 6 cortes

Del chef

28.5 / 12 cortes

Gunkan

Atún toro
y tuétano
6.5 / ud.

Hamachi aderezado
5.2 / ud.

Ikura marinada
5.5 / ud.

Hosomaki

Atún toro
11 / 8 uds.

Anguila
8.5 / 8 uds.

Salmón
8.8 / 8 uds.

Vieira
11 / 8 uds.

Aguacate
7.5 / 8 uds.

Atún akami
9.8 / 8 uds.

Maki

Atún
tartar aderezado
19 / 10 uds.

Caballa al carbón
con daikon encurtido
16 / 6 uds.

Salmón y anguila
a la robata con salsa kabayaki
16.5 / 10 uds.

Langostino empanizado
con panko y trufa
16 / 10 uds.

Vegetariano mix
13 / 10 uds.

Atún toro akami
con daikon encurtido
y huevas de ikura
21.5 / 10 uds.

Soft shell crab
al panko spicy con huevas de trucha
17.5 / 10 uds.

Tempuras y Karaage

Vegetal
15.5

Atún rojo arropado
con hoja de shiso y salsa kimchi
16.5

Langostino tigre negro
15.5

Vegetal y langostino tigre negro
17.5

Setas maitake
17.5

Pollo karaage
con una cama de hoja de roble
9.5

Agadashi tofu
con setas
8.5

Robata

**Anguila kabayaki
con pimienta sansho**
y ahumada con viruta de árbol de manzano
17.5

Salmón marinado en miso
con bimi y mini mazorca de maíz
17.5

Pato ahumado al sarmiento
con salsa tare
18

Presas ibéricas marinadas en miso
con setas shimeji y karashi
21

**Tuétano con tartar
de atún akami**
crujiente de nori y chips de raíz de loto
22

Parpatana de atún ahumada con heno
acompañada de daikon y jengibre oroshi
S/P 26.25

Langostino jumbo gratinado
con emulsión de nama shio koji yuzu
38

Yakitori

Pechuga de pollo de corral
con hoja de shiso y umeboshi
4.8

Secreto ibérico
con salsa yakiniku
4.5

Salmón
Pack Choi gratinado
con lima rallada
4.6

Tsukune de pollo
de corral aderezado
acompañado con
yema de huevo
5.8

Bimi
con salsa goma dressing
4.5

Mazorca de maíz
lacada con salsa tare
y sésamo kimchi
3.8

Lengua de vaca
con salsa de tuétano y tare
7.8

Para endulzar el paladar

Mochis
6

Tarta de queso
y yuzu
6.50

Torrija brioche
con helado de vainilla bourbon
y crema de genmaicha
8