

PARA EMPEZAR

- ⦿ **Ramen .**
Caldo de ave + panceta marinada + huevo. 10,00€

- 🌱 ✓ ⦿ **Ramen Vegana.**
Caldo verduras + tallarines de seta cardo + brocoli + shimeji. 10,00€

- Pulpo.**
Pulpo a Baja temperatura y golpe de brasa con hijiki y mojo rojo. 19,50€

- ⦿ **Mollejas.**
Mollejas empanadas en panko y muesli con paté de coliflor. 15,00€

- 🌱 ⦿ **Mejillones.**
Mejillones brasa. 11,00€

- 🌱 ⦿ **Vieira.**
Vieira con tallarin de seta cardo. 12,00€

- 🌱 ⦿ **Mi-Cuit.**
Mi-Cuit hecho en casa con golpe de humo. 17,00€

- 🌱 ✓ ⦿ **Verduras.**
Verduras baby sobre salsa romescu. 15,00€



VEGETARIANO



PICANTE



SIN GLUTEN



MENÚ EJECUTIVO

ENSALADAS, ARROCES Y PASTAS

- ⦿ **Ensalada de Swordfish.**
Swordfish + mix de lechugas + muesli + salsa de flor de Jamaica. **14,00€**
- ✔ ⦿ **Ensalada de Espinacas.**
Espinacas + mix de lechugas + mezclum de setas + berenjena brasa + cereales acompañados de salmorejo. **13,00€**
- 🌱 ✔ ⦿ **Ensalada de Tofu.**
Tofu impregnado en mostaza + mix de lechugas + endivia + piñones ahumados. **13,00€**
- 🌱 ⦿ **Arroz salvaje.**
Arroz salvaje frito + sepia + crema de ajocalabaza + alioli. **17,00€**
- 🔥 🌱 ⦿ **Arroz diablo.**
Arroz diablo con langostino + salsa chipotle. **15,00€**
- ⦿ **Wok.**
Wok udon + verduritas brasa + **carpaccio** buey/atún rojo. **13,00€**

EL PAN: Panes artesanos elaborados de manera tradicional, con **Masa Madre 100%** natural, sin aditivos ni conservantes, con una selección de ingredientes que contribuyen a su bienestar.








Malta Nature: Fibra y energía a partes iguales para el día a día. **1,00€/serv.**

Oli Nature: Pan blanco de textura cremosa y corteza crujiente. **1,00€/serv.**

Espelta Nature: Pan dorado elaborado con harina de espelta. **1,00€/serv.**

Pan para celíacos **1,00€/serv.**

DEL MAR (PESCADOS)

-  **Atún rojo.**
Atún rojo + salsa jalapeños + aire de mandarina +
cebolla roja encurtida en flor de jamaica. 22,00€
-   **Bacalao.**
Bacalao brasa. 22,00€
-  **Butterfish.**
Butterfish marinado en miso, tamarindo y miel +
zanahorias baby + edamame y germinados. 17,50€
-   **Pescado Temporada.** * S/M
-  **Pescado Salvaje.** * S/M

* Según mercado.









DE LA TIERRA

(CARNES)

-  **Solomillo.**
Solomillo de vaca vieja + sal de bosque. 24,00€
-  **Entrecot de lomo.**
Entrecot de lomo alto con mojo verde +
verduras + tierra de aceituna. 22,00€
-  **Chuleta.**
Chuleta de ganado mayor + pimienta roja. 38,00€/kg
-  **Cochinillo.**
Cochinillo + H2O de tomate + verduritas a la brasa. 20,00€
- Carrillera.**
Carrillera de cerdo a baja temperatura +
salsa teriyaki, tofe de cebolla y jugo de carne. 15,00€
-  **Costilla.**
Costilla + salsa manhang + sésamo. 14,00€
-   **Rabo estofado**
Rabo estofado en sake+ setas +
crema de portobello y shitake. 17,00€
-  **Confit**
Confit bañado en teriyaki y manzana +
humus de garbanzo y comino. 16,00€

SUSHI

SOPAS;

-   **Ramen.**
Caldo de ave + panceta marinada + huevo. 10,00€
-    **Ramen vegana.**
Caldo verduras + tallarines de seta cardo + brocoli + shimeji. 10,00€
-    **Thai picante.**
Langostino + setas + leche de coco + lemongrass + lima kaffir + cilantro. 10,00€

TARTARES; PREPARACIÓN DE CARNE O PESCADO CRUDO CORTADO FINO, CON CONDIMENTOS O SALSAS.

Salmón.

Salmón + yema de huevo + salsa de soja + edamame + hijiki + negi. 18,00€

Atún.

Atún + arroz + pepino + mango + cebolla roja + aguacate + mayonesa. 19,00€

CEVICHES; PESCADO EN ALIÑOS CÍTRICOS.

Lubina:

Lubina + kalamansi + cilantro + pepino +
cebolla roja + mango + jengibre.

16,00€

Dorada.

Dorada + leche de coco + negi + lima +
aceite de sésamo + cebolla roja + datu puti.

14,00€

MAKIS; ROLLITOS DE ARROZ ENVUELTOS EN HOJA DE ALGA NORI.

Vegetal.

Cebolla roja + rúcula + tomate + cebollino.

12,00€/8Ud.

Lubina.

Lubina + pimiento rojo + pimiento amarillo +
datu puti + jengibre.

14,00€/8Ud.

Foie.

Foie + chips de yuca + dátiles + salsa kabayaki.

15,00€/8Ud.

Txangurro.

Txangurro + aguacate + fino + mayonesa +
cebollino.

18,00€/8Ud.

* Todos los makis podrán ser tempurizados, (1€).

URAMAKI; ROLLOS DE HOJA DE ALGA NORI RECUBIERTOS DE ARROZ RELLENOS DE DIFERENTES INGREDIENTES.

-   **Tenera.**
Tenera + tomate + mozzarella + chimichurri 15,00€/8Ud.
-    **Vegetal.**
Boniato + aguacate + plátano + mango. 12,50€/8Ud.
- Foie anguila.**
Foie + anguila + aguacate + salsa maanghang. 18,00€/8Ud.
-   **Diablo.**
Salmón + surimi + atún + aguacate + pepino + unagi + picante + mayonesa japonesa. 16,00€/8Ud.
-   **Arroz negro.**
Sepia + tinta de calamar + salsa masaraap. 15,00€/8Ud.
-   **Langostino parrilla.**
Langostino + mascarpone + mango + sésamo. 15,00€/8Ud.





SASHIMI; CORTE DE PESCADO FRESCO.

-   Atún Rojo 7,50€/3Ud.
-   Salmón 7,00€/3Ud.
-   Hamachi 7,00€/3Ud.

-  Sashimi Moriawase Degustación 21,00€/9Ud.

* Disponemos de salsa de soja tamari para intolerantes al GLUTEN.

NIGUIRIS; BOLITAS DE ARROZ CUBIERTOS DE PESCADO O VERDURA.

-   **Berenjena.**
Berenjena + miel trufada. 2,50€/1Ud.
-  **Huevo de codorniz.**
Huevo de codorniz + paté de trufa. 3,50€/1Ud.
-  **Anguila.**
Anguila + nori + sésamo blanco + salsa anguila. 3,50€/1Ud.

TATAKI: PIEZAS DE CARNE O PESCADO SELLADOS
Y MARINADOS LIGERAMENTE.

- ⦿ **Pez limón.**
Wakame + cebolla roja + mix de sésamo +
mezclum + hamachi + ponzu. 9,00€/6Ud.

- ⦿ **No sashimi salmón.**
Miso + salmón + hoja de shiso. 8,50€/6Ud.

- ⦿ **Usuzukuri salmón.**
Salmón flambeado + mandarina +
soja + negi + aceite de humo. 8,00€/6Ud.

* No es posible hacer degustaciones de tataki.

DEGUSTACIONES; (según el chef)

8 UNIDADES	16,00€
12 UNIDADES	23,00€
16 UNIDADES	29,00€
20 UNIDADES	35,00€

MENÚ EJECUTIVO

(DE LUNES A VIERNES
MEDIO DÍA)

Se compondrá de 2 pases principales y un postre de los seleccionados con nuestro logotipo .

25,00€ IVA incluido. No incluye la bebida.

* Les agradeceríamos que nos informasen de cualquier tipo de alergia.