

# PARA EMPEZAR

<b>Ensalada de tomate</b> en texturas y sardina ahumada .....	<b>18€</b>
<b>Ensalada de calamar</b> a la brasa con ajo blanco de piñones .....	<b>20€</b>
<b>Verduras de temporada</b> a la brasa con jamón ibérico y lascas de queso idiazabal con romesco de kimchi .....	<b>18€</b>
<b>Espárrago carbonara.</b> Tallarines de espárrago navarro, carbonara, ibéricos, aire de parmesano y trufa .....	<b>19€</b>
<b>Ostra verde</b> en tempura de algas con crudités, aguachile y bruma marina .....	<b>18€</b>
<b>Mejillones Gallegos</b> a la brasa con chemicurry verde .....	<b>16€</b>
<b>Abalón.</b> Nigiris crujientes y sashimi marinado con esferas de erizo .....	<b>40€</b>
<b>Pulpo</b> a la brasa .....	<b>24€</b>
<b>Gyozas.</b> Raviolis japoneses de txangurro con consomé de cebollas de Zalla .....	<b>21€</b>
<b>Tartar de wagyu</b> cortado a cuchillo con aliño coreano y tosta mexicana .....	<b>24€</b>
<b>Arroz diablo</b> cremoso picante con langostino, zamburiñas y crema de aguacate .....	<b>20€</b>
<b>Arroz de pato</b> a la brasa con foie y setas .....	<b>22€</b>

*“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”*

## DEL MAR (PESCADOS)

### Atún rojo

de Almadraba de Cádiz con aire de sojalima y especiado con merkén (*pimentón mapuche picante, ají seco y ahumado, cilantro tostado y sal*) ..... 29€

### Lubina a la brasa

con verduras de temporada y pesto vietnamita ..... 24€

### Begihaundi a la brasa

con teja de maíz morado y jalapeño ..... 25€

### Butterfish

marinado en miso blanco con hijiki y especias ..... 20€

**Pescado Temporada.** ..... \*S/M

\*Según mercado.

## DE LA TIERRA (CARNES)

### Sobre costilla de wagyu

fileteado con plato caliente ..... 32€

### Magret de pato

a la brasa con duxelle de setas ..... 21€

### Solomillo

de vaca rubia a la brasa ..... 27€

### Rabo desmigado

guisado con patata soufflé y emulsión de cebollino ..... 23€

### Costilla ibérica

deshuesada a baja temperatura con salsa maang-hang ..... 24€

*“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”*

# SUSHI

## SOPAS;

### **Ramen vegano.**

Caldo de verduras, tallarines de seta cardo, verduritas y shimeji ..... **16€**

### **Thai picante.**

Langostino, shimeji, negi, sésamo, fish sauce, leche de coco, lemon grass, lima kaffir y cilantro ..... **12€**

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

### **Salmón.**

Salmón, furikake, gomasio, yema de huevo, salsa de soja, edamame, hijiki y negi ..... **18€**

### **Atún.**

Atún, ralladura lima, mango, wakamole, ajonegro, AOVE, aceite de sésamo, soja y negi ..... **20€**

## **CEVICHEs; PESCADO EN ALIÑOS CÍTRICOS.**

### **Lubina.**

Lubina, kalamansi, cilantro, pepino, cebolla roja y jengibre ..... **18€**

## **MAKIS; ROLLITOS DE ARROZ ENVUELTOS EN ALGA NORI.**

### **Vegetal.**

Cebolla roja marinada en calamansi, cilantro, tomate, aceite de humo y cebollino ..... **13€/8Ud.**

### **Lubina.**

Lubina, cebolla roja picada, pimiento rojo, pimiento amarillo, datu puti y jengibre ..... **17€/8Ud.**

### **Txangurro.**

Txangurro, huevo cocido, aguacate, mayonesa y cebollín ..... **19€/8Ud.**

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

**"Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria"**

**URAMAKI;** ROLLITOS DE ALGA NORI RECUBIERTOS  
DE ARROZ RELLENOS DE DIFERENTES INGREDIENTES.

**Wagyu.**

Wagyu, tomate, mozzarella de búfala y chimichurri .....24€/8Ud.

**Vegetal.**

Boniato, aguacate, brotes de alfalfa, salsa teriyaki,  
plátano y mango .....16€/8Ud.

**Foie y anguila.**

Foie, anguila, aguacate y salsa maanghang .....23€/8Ud.

**Diablo.**

Salmón, surimi, atún, aguacate, pepino, cebollino,  
unagi, picante y mayonesa japonesa .....20€/8Ud.

**Arroz negro.**

Begihaundi tempurizado, tinta de calamar  
y salsa masaraap sopleteada .....20€/8Ud.

**Langostino parrilla.**

Langostino, queso crema, mango y sésamo .....18€/8Ud.

**Panko.**

Langostino en tempura, tomate, mayonesa, cebollino, teriyaki,  
cebolla caramelizada, goma ponzu y láminas de salmón .....25€/8Ud.

**Foie trufado.**

Foie, aguacate, plátano, trufa, miel y chips de yuka .....25€/8Ud.

**SASHIMI;** CORTE DE PESCADO CRUDO LAMINADO.

**Atún Rojo.**

Atún Rojo de Almadraba de Cádiz ..... 22€/6Ud.

**Salmón.**.....17€/6Ud.

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

**NIGIRIS;** BOCADITOS DE ARROZ CUBIERTOS DE DIFERENTES INGREDIENTES.

**Berenjena.**

Berenjena y miel trufada .....3€/1Ud.

**Huevo de codorniz.**

Huevo de codorniz y paté de trufa ..... 3,50€/1Ud.

**Anguila.**

Anguila, nori, sésamo blanco y salsa anguila .....4€/1Ud.

**Salmón.**

Salmón sopleteado .....4€/1Ud.

**Wagyu.**

Wagyu sopleteado ..... 4,50€/1Ud.

**TATAKI;** PIEZAS DE CARNE O PESCADO SELLADOS Y LIGERAMENTE MARINADOS.

**Usuzukuri de salmón.**

Salmón sopleteado con mandarina, soja, negi, aceite de humo y mezclum ..... 13€/6Ud.

*\*No es posible hacer degustaciones de tataki.*

*"Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria"*