

# 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"*