

PARA EMPEZAR

Ensalada de tomate

en texturas y sardina ahumada 19€

Verduras de temporada

a la brasa con jamón ibérico y lascas de queso idiazabal
con romesco de kimchi 19€



Ostra verde

en tempura de algas con crudités, aguachile y bruma marina 20€

Mejillones Gallegos

a la brasa con chimicurry verde 17€

Abalón.

Nigiris crujientes y sashimi marinado con esferas de erizo 42€

Pulpo

a la brasa 25€

Gyozas

de txangurro con consomé de cebollas de Zalla 22€

Gyozas

de rabo desmigado en su salsa 21€



Tartar de wagyu

cortado a cuchillo con aliño coreano y tosta mexicana 25€

Arroz diablo

cremoso picante con langostino, zamburiñas y crema de aguacate 21€

Arroz de pato

a la brasa con foie y setas 23€

“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”

DEL MAR (PESCADOS)

Atún rojo

de almadraba 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 25€

Begihaundi a la brasa

con teja de maíz morado y jalapeño 26€

DE LA TIERRA (CARNES)

Sobre costilla de wagyu

fileteado con plato caliente 34€

Magret de pato

a la brasa con duxelle de setas 22€

Solomillo

de vaca rubia a la brasa 27€

Costilla ibérica

deshuesada a baja temperatura con salsa maang-hang 25€

SUSHI

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 **19€**

Atún.

Atún, ralladura lima, mango, wakamole, ajonegro, AOVE,
aceite de sésamo, soja y negi **21€**

CEVICHEs; PESCADO EN ALIÑOS CÍTRICOS.

Lubina.

Lubina, kalamansi, cilantro, pepino, cebolla roja y jengibre **19€**

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

Wagyu.

Wagyu, tomate, mozzarella de búfala y chimichurri **25€/8Ud.**

Vegetal.

Boniato, aguacate, brotes de alfalfa, salsa teriyaki,
plátano y mango **17€/8Ud.**

Foie y anguila.

Foie, anguila, aguacate y salsa maanghang **24€/8Ud.**

Diablo.

Salmón, surimi, atún, aguacate, pepino, cebollino,
unagi, picante y mayonesa japonesa **21€/8Ud.**

Arroz negro.

Begihaundi tempurizado, tinta de calamar
y salsa masaraap sopleteada **21€/8Ud.**

Langostino parrilla.

Langostino, queso crema, mango y sésamo **19€/8Ud.**

Panko.

Langostino en tempura, tomate, mayonesa, cebollino, teriyaki,
cebolla caramelizada, goma ponzu y láminas de salmón **26€/8Ud.**

Foie trufado.

Foie, aguacate, plátano, trufa, miel y chips de yuka **26€/8Ud**

“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”

MAKIS; ROLLITOS DE ARROZ ENVUELTOS EN ALGA NORI.

Vegetal.

Cebolla roja marinada en calamansi, cilantro, tomate,
aceite de humo y cebollino 14€/8Ud.

Lubina.

Lubina, cebolla roja picada, pimiento rojo, pimiento amarillo,
datu puti y jengibre 18€/8Ud.

Txangurro.

Txangurro, huevo cocido, aguacate, mayonesa y cebollín 20€/8Ud.

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

SASHIMI; CORTE DE PESCADO CRUDO LAMINADO.

Atún Rojo.

Atún Rojo de almadraba 23€/6Ud.

Salmón. 18€/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 14€/6Ud.

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

"Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria"