

PARA EMPEZAR

Ensalada de tomate (*gluten, pescado*)
en texturas y sardina ahumada 19€

Verduras de temporada (*molusco, soja, pescado, lactosa, frutos de cáscara*)
a la brasa con jamón ibérico y lascas de queso idiazabal con romesco
de kimchi 19€

+ **Ostra verde** (*molusco, gluten, apio, soja*)
en tempura de algas con crudités, aguachile y bruma marina 20€

Mejillones Gallegos (*molusco*)
a la brasa con chimicurry verde 17€

Abalón. (*molusco, soja, apio, pescado*)
Nigiris crujientes y sashimi marinado con esferas de erizo 42€

Pulpo (*molusco, soja, pescado*)
a la brasa 25€

Gyozas (*gluten, crustáceo, pescado*)
de txangurro con consomé de cebollas de Zalla 22€

Gyozas (*sulfito, sésamo, gluten, pescado*)
de rabo desmigado en su salsa 21€

+ **Tartar de wagyu** (*soja, huevo, sulfito, sésamo, mostaza, pescado*)
cortado a cuchillo con aliño coreano y tosta mexicana 25€

Arroz diablo (*huevo, crustáceos, apio*)
cremoso picante con langostino, zamburiñas y crema de aguacate 21€

Arroz de pato (*soja, gluten*)
a la brasa con foie y setas 23€

“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”

DEL MAR (PESCADOS)

Atún rojo (*molusco, gluten, soja*)

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 (*pescado, molusco, lactosa, frutos de cáscara, gluten*)

con verduras de temporada y pesto vietnamit 25€

Begihaundi a la brasa (*moluscos, crustáceos*)

con teja de maíz morado y jalapeño 26€

DE LA TIERRA (CARNES)

Sobre costilla de wagyu

fileteado con plato caliente 34€

Magret de pato (*lactosa, huevo*)

a la brasa con duxelle de setas 22€

Solomillo

de vaca rubia a la brasa 27€

Costilla ibérica (*soja, sésamo*)

deshuesada a baja temperatura con salsa maang-hang 25€

“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”

SUSHI

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

Salmón. (*lactosa, sésamo, huevo, pescado, soja, gluten*)

Salmón, furikake, gomasio, yema de huevo, salsa de soja, edamame, hijiki y negi 19€

Atún. (*lactosa, sésamo, huevo, pescado, soja, gluten, sulfito, frutos de cáscara*)

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

CEVICHES; PESCADO EN ALIÑOS CÍTRICOS.

Lubina. (*pescado*)

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

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

Wagyu. (*lactosa*)

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

Vegetal. (*soja, gluten*)

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

Foie y anguila. (*soja, sésamo, pescado*)

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

Diablo. (*soja, sésamo, pescado, huevo, sulfito, mostaza*)

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

Arroz negro. (*soja, gluten, pescado, huevo*)

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

Langostino parrilla. (*lactosa, sésamo, crustaceo*)

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

Panko. (*crustaceo, gluten, pescado, soja, huevo, mostaza*)

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. (pescado)

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

Txangurro. (soja, huevo, mostaza, crustaceo)

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

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

SASHIMI; CORTE DE PESCADO CRUDO LAMINADO.

Atún Rojo. (pescado)

Atún Rojo de almadraba 23€/6Ud.

Salmón. (pescado) 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)

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

Anguila. (soja, gluten, sésamo, pescado)

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

Salmón. (pescado)

Salmón sopleteado 4€/1Ud.

Wagyu.

Wagyu sopleteado 4,50€/1Ud.

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

Usuzukuri de salmón. (soja, gluten)

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"

POSTRES

Mochi casero "Origen": (Frutos secos, huevos, lácteos, sésamo)

Fruta fresca troceada: (Frutos secos, huevos, lácteos, sésamo y gluten)

Helados caseros: (Frutos secos, huevos, lácteos y gluten)

Torrija: (Frutos secos, huevos, lácteos, sésamo y gluten)

Tarta fluida de queso: (Frutos secos, huevos, lácteos y gluten)

Paisaje animado de **chocolate:** (Frutos secos, huevos, lácteos y gluten)

Lemon curd: (huevos, lácteos y gluten)

14 ALERGIAS A DESTACAR:

GLUTEN, **CRUSTÁCEOS** (*cangrejos, langosta, gambas, nécora, percebes, changurro, etc...*), **HUEVOS**, **PESCADO**, **CACAHUETES**, **SOJA**, **LÁCTEOS**, **FRUTOS DE CÁSCARA** (*almendras, castañas, avellanas, pistachos, nueces, pipas de girasol, anacardos y piñones*), **APIO**, **MOSTAZA**, **GRANOS DE SÉSAMO**, **DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS**, **MOLUSCOS** (*abalón, erizo de mar, babosa, calamar, sepia, mejillón, pulpo, cualquier especie de caracol*), **ALTRAMUCES**.

“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”