

TAPAS

Bikini ibérico trufado 6€

Tosta de jamón 5€/Ud.

..... 3€/Media ud.

Rabitas de la huerta tempurizadas 6€

Begihaundi fresco en tempura de chipirón 9€

Hamburguesa de vaca gallega con bearnesa
de estragón y papas 7€

Croquetas de begihaundi con ali-oli
de huitlacoche 9€/6Ud.

Langostinos en tempura con spicy mayo
y shichimi tōgarashi 9€/6Ud.

Ostras Gillaudeau (Marennes-Oléron) 5€/Ud.

Totopos con queso fundido, guacamole y chipotle 10€

Sincronizada de jamón con queso cheddar
y chile chipotle 10€

Sincronizada vegetal con flor de calabaza y setas
con ali-oli de huitlacoche 13€

***También podrá degustar de nuestro extenso menú
de SUSHI en barra. Pregunte a nuestros camareros.**

“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”

**IVA incluido.
+10% en terraza.**

BOWLS, ZUMOS & SMOOTHIES

BOWLS



Açaí orgánico 100%, plátano, leche de arroz/coco, granola/muesly, copos de avena, coco rallado, semillas de chía y fruta de temporada 7€

Pitaya orgánico 100%, mango, plátano, leche de arroz/coco, granola/muesly, copos de avena, coco rallado, semillas de chía y fruta de temporada 7€

SMOOTHIE

Cocolicius & berry smoothie; coco 100% orgánico, frutos rojos, plátano, leche de arroz/coco 6€

Tropical pink pitaya smoothie; pitaya 100% orgánico, mango/fresas , plátano y leche de arroz/coco 6€



Guaraná , açai, energy booster smoothie; açai 100% orgánico con extracto de guaraná, plátano, semillas de chía y leche de arroz/coco/almendras 6€

“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”

**IVA incluido.
+10% en terraza.**

TÉS

NEGRO; es el té que más concentración de teína tiene, con mucho cuerpo y muy estimulante.



Early grey (con bergamota)	2€
Celián desteinado	2€
Chai picante	2€
Frutas del bosque	2€
Tiramisú	2€
Canela	2€

VERDE; digestivo, antioxidante, astringente y con poca concentración de teína.

Gunpowder	2€
Chai	2€
Mango	2€
Matcha	4,10€



ROJO; desintoxica, depura, refuerza el sistema inmunitario, mitiga el mal humor, estimula la digestión, reduce el nivel de grasa en sangre y preserva de infecciones.

Pu erh	2€
---------------------	-----------

BLANCO; aroma y sabor más suave que el resto y con menor concentración de teína que ninguno. Es el más apreciado por sus propiedades terapéuticas.

Pai mu tan	4,10€
-------------------------	--------------

**IVA incluido.
+10% en terraza.**

INFUSIONES

Rooibos	2€
Mezcla Chai	2€
Anís estrellado	2€
Hierbabuena	2€
Manzanilla dulceflor	2€
Regaliz	2€
Menta poleo	2€
Tila	2€

CAFÉS

Macchiato expreso con una pequeña cantidad de leche caliente y espumada.....	2,80€
Kinder bueno expreso o con leche	3€
Ice Macchiato	3,20€
Café bombón endulzado con leche condensada	3€
Frappé; café con hielo cubierto de espuma elaborado a partir de café instantáneo	3,20€
Café Origen endulzado con leche condensada , Baileys, nata y sirope	3,50€

IVA incluido.
+10% en terraza.

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.

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

Foie y anguila.

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

“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”

IVA incluido.
+10% en terraza.



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**

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€).**

“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”

**IVA incluido.
+10% en terraza.**

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"

**IVA incluido.
+10% en terraza.**