

# PARA EMPEZAR

## **Ensalada de tomate**

en texturas y sardina ahumada ..... 21€

## **Verduras de temporada**

a la brasa con jamón ibérico y lascas de queso idiazabal  
con romesco de kimchi ..... 22€

## **Ostra verde**

en tempura de algas con crudités, aguachile y bruma marina ..... 22€

## **Mejillones Gallegos**

a la brasa con chimicurry verde ..... 20€

## **Abalón.**

Nigiris crujientes y sashimi marinado con esferas de erizo ..... 45€

## **Pulpo**

a la brasa ..... 27€

## **Gyozas**

de txangurro con consomé de cebollas de Zalla ..... 26€

## **Gyozas**

de rabo desmigado en su salsa ..... 26€

## **Tartar de wagyu**

cortado a cuchillo con aliño coreano y tosta mexicana ..... 28€

## **Arroz diablo**

cremoso picante con langostino, zamburiñas y crema de aguacate ..... 24€

## **Arroz de pato**

a la brasa con foie y setas ..... 25€

## 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*) ..... 32€

### **Lubina a la brasa**

con verduras de temporada y pesto vietnamita ..... 28€

### **Begihaundi a la brasa**

con teja de maíz morado y jalapeño ..... 28€

## DE LA TIERRA (CARNES)

### **Sobre costilla de wagyu**

fileteado con plato caliente ..... 38€

### **Magret de pato**

a la brasa con duxelle de setas ..... 25€

### **Solomillo**

de vaca rubia a la brasa ..... 28€

### **Costilla ibérica**

deshuesada a baja temperatura con salsa maang-hang ..... 26€

# 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 ..... **22€**

**Atún.**

Atún, ralladura lima, mango, wakamole, ajonegro, AOVE,  
aceite de sésamo, soja y negi ..... **24€**

**CEVICHES;** PESCADO EN ALIÑOS CÍTRICOS.

**Lubina.**

Lubina, kalamansi, cilantro, pepino, cebolla roja y jengibre ..... **23€**

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

**Wagyu.**

Wagyu, tomate, mozzarella de búfala y chimichurri ..... **27€/8Ud.**

**Vegetal.**

Boniato, aguacate, brotes de alfalfa, salsa teriyaki,  
plátano y mango ..... **19€/8Ud.**

**Foie y anguila.**

Foie, anguila, aguacate y salsa maanghang ..... **27€/8Ud.**

**Diablo.**

Salmón, surimi, atún, aguacate, pepino, cebollino,  
unagi, picante y mayonesa japonesa ..... **24€/8Ud.**

**Arroz negro.**

Begihaundi tempurizado, tinta de calamar  
y salsa masaraap sopleteada ..... **24€/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 ..... **27€/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 ..... 16€/8Ud.

**Lubina.**

Lubina, cebolla roja picada, pimiento rojo, pimiento amarillo, datu puti y jengibre ..... 20€/8Ud.

**Txangurro.**

Txangurro, huevo cocido, aguacate, mayonesa y cebollín ..... 23€/8Ud.

**\*Todos los makis podrán ser tempurizados, (2€).**

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

**Atún Rojo.**

Atún Rojo de almadraba ..... 26€/6Ud.

**Salmón.** ..... 20€/6Ud.

**Degustación.** ..... 23€/3+3Ud.

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

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

**Berenjena.**

Berenjena y miel trufada ..... 4€/1Ud.

**Huevo de codorniz.**

Huevo de codorniz y paté de trufa ..... 4€/1Ud.

**Anguila.**

Anguila, nori, sésamo blanco y salsa anguila ..... 4,50€/1Ud.

**Salmón.**

Salmón sopleteado ..... 4,50€/1Ud.

**Wagyu.**

Wagyu sopleteado ..... 6,50€/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 ..... 18€/6Ud.

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