

PARA EMPEZAR (SUTATA)

Ensalada Tatemada

de puerros y pimientos asados acompañada de su salsa mexicana 25€

Verduras de Temporada

a la brasa con jamón ibérico y lascas de queso idiazábal

con romesco de kimchi 24€

Ostra verde

en tempura de algas con espuma de aguchile 8€/Ud

Mejillones Gallegos

a la brasa con chimicurry verde 22€

Abalón

en 3 formas 45€

Pulpo

a la brasa 27€

Gyozas

de txangurro con consomé de cebolla de Zalla 27€

Wontón

de langostinos al coco con curry rojo 27€

Tartar de Wagyu

cortado a cuchillo con aliño coreano y tostas mexicanas 28€

Laksa de carabinero

sopa picante tailandesa con carabinero a la plancha 27€

“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”

DEL MAR (SAKANA)

Atún rojo

de Balfego con aire de sojalima y especiado con merken

(pimentón mapuche picante, ají seco y ahumado cilantro tostado y sal) **34€**

Lubina a la brasa

con verduritas de temporada y pesto vietnamita **28€**

Bacalao a la Bizkaina mexicana

asado en hoja de plátano y acompañado de mole bizkaino **30€**

Chuleta de atún

nuestra parpatana de atún con puré coliflor asada **28€**

DE LA TIERRA (NIKU)

Sobrecostilla de Wagyu

fileteada con plato caliente **38€**

Canelón de pato y setas

con huancaína peruana **28€**

Solomillo

de vaca rubia a la brasa **30€**

Costilla ibérica

deshuesada a baja temperatura con salsa maanghang **28€**

Carrilleras de cerdo

guisadas a la cerveza negra japonesa **28€**

“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”

SUSHI

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

Salmón.

Salmón, furikake, yema de huevo, salsa de soja,
edamame, hijiki y negi 22€

Atún.

Atún, ralladura lima, mango, aguacate, ajonegro, AOVE,
aceite de sésamo, soja y negi 28€

CEVICHEs; PESCADO EN ALIÑOS CÍTRICOS.

Lubina.

Lubina, kalamansi, cilantro, pepino, cebolla roja y jengibre 25€

Coliflor.

Coliflor, piña, cilantro, chiles, lima y leche de coco 22€

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

Vegetal.

Boniato, aguacate, brotes, salsa teriyaki, plátano y mango 20€/8Ud.

Foie y anguila.

Foie, anguila, aguacate y salsa maanghang 28€/8Ud.

Diablo.

Atún, aguacate, pepino, salmón, unagi,
picante y mayonesa japonesa 27€/8Ud.

Arroz negro.

Begihaundi tempurizado, tinta de calamar,
salsa masaarap o ali-oli de lima 27€/8Ud.

Panko.

Langostino en panko, tomate cebolla caramelizada, mayonesa
japonesa, teriyaki, goma ponzu y laminas de salmón 26€/8Ud.

Foie trufado.

Foie, aguacate, plátano, trufa y miel 28€/8Ud

Pacífico.

Cangrejo de concha blanda, aguacate, tobiko y spice mayo 30€/8Ud

Bakalao

Bakalao, cebolla encurtida, mole vizcaíno y mayonesa de pil-pil 27€/8Ud

“Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria”

MAKIS; ROLLITOS DE ARROZ ENVUELTOS EN ALGA NORI.

Vegetal.

Cebolla roja marinada en kalamansi, cilantro, tomate, verduritas, aceite de humo y cebollino **18€/8Ud.**

Lubina.

Lubina, aguacate, cebolla roja, pimiento rojo y verde picado, datu puti y jengibre **22€/8Ud.**

Txangurro.

Txangurro, huevo cocido, aguacate y mayonesa **25€/8Ud.**

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

SASHIMI; CORTE DE PESCADO CRUDO LAMINADO.

Atún Rojo.

Akami **26€/8Ud.**

O-toro **28€/8Ud.**

Degustación **27€/4+4Ud.**

Salmón. **20€/8Ud.**

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

NIGIRIS; BOCADITOS DE ARROZ CUBIERTOS DE DIFERENTES INGREDIENTES.

Berenjena

Berenjena, miel y paté de trufa..... **4,5€/Ud**

Huevo de codorniz

Huevo de codorniz y paté de trufa..... **4,5/Ud**

Anguila

Anguila, nori, sésamo y salsa de anguila..... **6€/Ud**

Salmón

Salmón sopleteado..... **5€/Ud**

Lubina

Lubina, refrito y salsa chipotle **6€/Ud**

Crujiente de solomillo

Tartar de solomillo con aliño coreano **7€/Ud**

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

Usuzukuri de salmón.

Salmón sopleteado con naranja sanguina, soja, negi y aceite de humo **22€/6Ud.**

"Informe a nuestro personal en caso de alergia alimentaria"