

# 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"***