

A la carta

No admite reservas en la terraza

ENTRANTES:

- Tempura de gambón salvaje con salsa de chili **10,90€**
- Edamame **3,50€**
- Edamame con trufa **3,95€**
- Chips crujientes de raíz de flor de loto con guacamole japonés **9,90€**
- Gyozas de carne al vapor con un toque de plancha y acompañadas con salsa amakuchi (4 piezas) **5,70€**
- Japobravas (Patatas tempurizadas con alioli de wasabi y salsa japobrava) **4,90€**
- Sopa miso **3,00€**
- Arroz natural **2,70€**

ENSALADAS:

- Poke bowl vegano XXL (Tofu fresco en ensalada de brotes tiernos con aliño de sésamo, guacamole con un toque japonés y verduras crujientes en panko tempura sobre base de arroz de sushi) **8,90€**
- Poke bowl de salmón XXL (Tartar de salmón con mayonesa de yuzu, aguacate, tomate, ensalada de algas, pepino, surimi y mayonesa japonesa sobre base de arroz de sushi) **9,90€**
- Ensalada de pollo katsu XXL (Brotes tiernos, pollo katsu y mayonesa japonesa, salpicada con pimiento picado) **9,80€**
- Ensalada marina XXL (Mezcla de lechugas frescas y gambas salteadas, con daditos de salmón fresco y mayonesa japonesa) **10,80€**
- Wakame **5,50€**
- Wakame con atún **10,00€**
- Ensalada de algas con pepino, sésamo y nuestro aliño especial **4,50€**

COOKING:

- Yakisoba vegetal con huevo a baja temperatura (Noodles finos salteados al wok, con verduras, setas, huevo y soja) **9,00€**
- Noodles udon de pollo salteados al wok con zanahoria, champiñón, espárragos, cebolla y salsa de soja **11,50€**
- Yakisoba de langostinos y pluma ibérica (Noodles salteados al wok con pluma ibérica, langostinos, pimiento, cebolla, zanahoria, col y salsa de soja) **12,50€**
- Miss sensaciones (Arroz salteado con espárragos, zanahoria, cebolla, champiñón, huevo, pollo o ternera, y salsa de soja) **10,50€**
- Miss BB (2 piezas de buey de los Valles del Esla con salsa tokatsu y mayonesa japonesa) **6,90€**
- Ebi fry (Langostinos en panko tempura con mayonesa japonesa) **6,80€**
- Soft tempura de verduras con mayonesa japonesa y salsa picante **8,90€**
- Tempura de verduras panko con mayonesa japonesa y salsa picante **8,90€**
- Pollo katsu en tempura de panko, con arroz y mayonesa japonesa **9,70€**
- Pollo teriyaki con verduras salteadas, arroz y salsa teriyaki **9,70€**
- Yakitori de pollo con salsa teriyaki (2 brochetas) **4,90€**

SASHIMIS, TARTARES & TATAKIS:

- Atún (10 piezas) **15,00€**
- Atún (5 piezas) **8,00€**
- Salmón (10 piezas) **12,00€**
- Salmón (5 piezas) **6,50€**
- Mixto atún & salmón (10 piezas) **13,50€**
- Mixto atún & salmón (6 piezas) **8,00€**
- Usuzukuri de salmón con salsa ponzu yuzu, aceite de trufa y tobiko **9,90€**
- Tiradito de atún con aceite de oliva, soja y jengibre, zanahoria, daikon y cebollino finamente picados **10,90€**

- Atún cake (Tartar de atún y aguacate con un toque de kimuchi no moto, tomate fresco y tobiko) **12,85€**
- Salmón cake (Tartar de salmón y aguacate con wakame, tobiko, ikura y mayonesa de yuzu) **12,50€**
- Beef cake (Tartar de solomillo de vaca a la japonesa con yema de huevo cocinada a baja temperatura, aguacate, sésamo y un toque de yakiniku) **12,85€**
- Tataki de atún con salsa yakiniku (8 piezas) **13,70€**
- Tataki de solomillo con salsa yakiniku (8 piezas) **12,50€**

MISS EXITOS EN ROLLS (8 piezas):

- Vegetal (Rollito envuelto en papel de arroz, con aguacate, tomate, espárragos, pepino, perejil, eneldo, cebollino, brotes tiernos, mayonesa de trufa y teriyaki) **6,90€**
- Miss rollitos premium (Salmón & queso cremoso) **6,90€**
- Tobiko salmón (Salmón y queso recubierto de tobiko) **7,20€**
- Crazy atún (Atún, aguacate, mayonesa japonesa y tomate, envuelto en papel de arroz, cilantro, menta achicoria y sichimi tougarashi con salsa Sriratcha - ¡VEGETAL!) **8,70€**
- México (Aguacate, queso de cabra y tomates secos, recubierto de maíz tostado y ¡servido con totopos y salsa de chile chipotle!) **8,70€**
- Crazy gamba tempura (Rollito de spicy gamba en tempura, envuelto en papel de arroz y lechuga morada con espárragos, cilantro, menta y especias japonesas, mayonesa y salsa sriratcha) **9,20€**
- Nude (Salmón, queso philadelphia, caviar de ikura y mayonesa de trufa ¡cubierto de piel de salmón con teriyaki y acabado en plancha!) **9,90€**
- Chili crab (Txangurro y aguacate con sichimi y mayonesa gratinada al soplete) **10,70€**
- Dragón (Rollito invertido de arroz y alga nori, con tempura de gambas y espárragos, recubierto con masago, aguacate y sésamo y servido con mayonesa japonesa y salsa teriyaki) **10,90€**
- Mister crab (Txangurro y salmón con aguacate, tomate, pepino, mayonesa japonesa y masago) **10,90€**
- Foie & mango (Foie gras de pato y mango caramelizado con manzana, teriyaki y un toque picante) **10,90€**
- Atún come gamba (Atún, langostinos en tempura, teriyaki, salsa chipotle, espárragos, sésamo aromatizado con wasabi) **12,90€**
- Doble atún (Atún con aguacate, tomate y mayonesa japonesa, cubierto con más atún y un toque de teriyaki, tobiko y sésamo wasabi) **12,90€**
- Ten (Salmón y queso cremoso, recubierto de salmón ahumado y vieiras soasadas, con mayonesa de trufa, caviar de ikura, teriyaki y filamentos de guindilla) **14,50€**

Tempurizados:

- Salmon surf (Tempurizado de salmón y queso fresco, tartar de salmón con finas hierbas, mayonesa japonesa y salsa teriyaki) (*6 piezas) **8,50€**
- Crunch! (Tempurizado crujiente, sin arroz, con doble relleno de salmón, espárragos, surimi, aguacate, alga nori, mayonesa japonesa y salsa teriyaki) **12,50€**

NIGIRIS (1 PIEZA) & OSHI:

- Salmón **1,95€**
- Salmón & aguacate **2,20€**
- Salmón & queso cremoso **2,20€**
- Atún **2,50€**
- Gamba spicy **2,50€**
- Anguila & foie flambeado con salsa teriyaki **2,90€**
- Vieira flambeada con salsa de miso & yuzu **3,00€**
- Huevas caviar de ikura **3,50€**
- Huevo de codorniz con trufa **2,70€**
- Brie flambeado con trufa **2,50€**
- Oshi Sushi (2/4 piezas) (Foie gras micuit con manzana y una fina capa de caramelo de oro) **4,00€/7,50€**

MAKIS (6 PIEZAS):

- Philadelphia & mango spicy **4,20€**
- Atún **4,90€**

- Salmón **4,80€**

CALIFORNIA ROLLS (8 PIEZAS):

- California de mango & pollo (Pollo a la plancha, mango, queso fresco y furikake noritama) **5,50€**
- California vegano (Tomate, espárrago, pepino, aguacate y sésamo aromatizado con wasabi) **5,00€**
- California vegetal (Queso de cabra, tomate seco, aguacate y finas hierbas) **5,00€**
- California de atún (Atún, aguacate, tomate fresco, sésamo ume & kimchi y mayonesa japonesa) **7,20€**
- California de salmón & aguacate (Con pepino, mayonesa y sésamo) **6,80€**
- California de salmón & queso (Con finas hierbas) **6,80€**

COMBOS:

- One (12 piezas) (4 californias salmón & aguacate + 2 nigiris salmón + 2 nigiris atún + 4 rollitos salmón & queso cremoso) **14,50€**
- Business (14 piezas) (6 makis salmón + 4 nigiris atún + 4 nigiris salmón) **17,90€**
- Uramaki mix (16 piezas) (4 californias salmón & aguacate + 4 californias atún & aguacate + 4 californias pollo & mango + 4 californias queso de cabra & tomate & aguacate) **10,90€**
- Maki mix (18 piezas) (6 makis salmón + 6 makis atún + 6 makis philadelphia & mango) **10,90€**
- Noruega mix (20 piezas) (8 tobikos salmón + 8 californias salmón & aguacate + 4 nigiris salmón & queso) **17,50€**
- Balanced (22 piezas) (8 californias salmón y queso con finas hierbas + 8 californias vegano + 6 makis atún) **14,90€**
- Red carpet (24 piezas) (8 tobikos salmón + 8 chili crab + 8 californias atún) **22,50€**
- Prêt-à-Porter (38 piezas) (4 californias salmón & aguacate + 4 californias atún & aguacate + 4 californias pollo & mango + 4 californias vegetal + 6 makis salmón + 6 makis atún + 6 makis mango spicy + 4 nigiris salmón) **27,50€**
- Wow! (60 piezas) (4 nigiris salmón + 4 nigiris atún + 6 makis atún + 6 makis salmón + 8 californias salmón y queso con finas hierbas + 8 californias vegano + 8 tobikos salmón + 8 chili crab + 8 californias atún) **54,00€**

POSTRES:

- Gyozas de manzanas con toffee a la mantequilla salada **3,90€**
- Sushi de chocolate **4,90€**
- Miss Nutella **4,90€**
- Miss Nutella fresa **5,00€**
- Miss pecados **4,50€**
- Mochi (Mango o chocolate) **4,20€**
- Cheesecake de chocolate blanco **4,50€**
- Coulant de chocolate - ¡SIN GLUTEN! **4,50€**
- Dados de chocolate **4,50€**
- Fruta de temporada **4,50€**
- Helado de té verde **4,50€**
- Helado de vainilla de Madagascar - ¡SIN GLUTEN! **4,50€**
- Sorbete de mango - ¡SIN GLUTEN! **4,50€**
- Sorbete de fresas- ¡SIN GLUTEN! **4,50€**