

Carta

MISOS:

- Crema fría de maíz, tortillas fritas y sishimi togarashi (temporada de abril a septiembre) **8,50€**
- Sopa miso tradicional (temporada de octubre a marzo) **5,50€**

AGUACHILES , SASHIMIS Y MÁS:

- Ostra gillardeu #2 (Clamato dressing y goa) **5,50€**
- Ostra gillardeu #2 (Con ponzu y pico de gallo) **5,50€**
- Zamburiña (Salsa verde, pico de gallo y cebolla frita) **15,50€**
- Aguachile de corvina (Jícama, chile serrano fresco, maíz tostado y espuma de maíz) **15,90€**
- Maguro picante (Mostaza karashi, guacamole y chips de plátano) **17,90€**
- Tartar de salmón (Salsa verde, pico de gallo y cebolla frita) **15,90€**

SUSHI:

- Gunkan de cochinita pibil y cebolla encurtida **3,50€**
- Nigiri de pez mantequilla y trufa (1 ud.) **3,50€**
- Nigiri flambeado de atún (1 ud.) **3,50€**
- Nigiri flambeado de salmón y mayonesa de habanero (1 ud.) **3,50€**
- Temaki de langostino y mayonesa de habanero (1 ud.) **9,90€**
- Temaki picoso de atún rojo "Balfegó" **10,50€**
- Futomaki relleno de aguacate, mayonesa picante y camarones en tempura **9,90€**
- Futomaki de huitlacoche (Queso san simón y huevos de pez volador) **12,90€**

PARA BOTANEAR:

- Takoyaki (Buñuelos de pulpo al estilo de Osaka, mayonesa japonesa y salsa takoyaki) (6 ud.) **10,90€**
- Las gyozas del chavo de pollo fritas (Sweet chilli-chipotle y cebolleta) (6 uds.) **12,90€**
- Aguachile de gambón y salsa roja de su cabeza sobre base de sisho (1 ud.) **5,50€**
- Taco embajador de verduras salteadas y miso dulce **8,50€**
- Taco al pastor (Piña, cebolla, cilantro y salsa casera) (2 ud.) **9,90€**
- Tacos acapulco (Gambas en tempura y salsa Valentina) (2 ud.) **12,50€**
- Tacos de tinga de pollo (Guacamole y salsa verde) (2 ud.) **12,50€**
- Taco gobernador (Gambón, mix de quesos y chile guajillo) **12,50€**
- Tacos rocaledi (El auténtico del DF con ternera confitada y salsa verde) **12,50€**
- Tacos de pescado frito (Pico de gallo, guacamole, salsa verde y tortillitas) (Para 2 personas) **25,50€**
- Tori-no karage (Pollo frito al estilo japonés) **11,90€**
- Chipirones fritos (Chile y lima) **12,90€**
- Te rompo los huevos (Huevos rotos con sashimi de atún, totopos y guacamole) **13,90€**
- Sopes de maíz blanco (Carrillera guisada en mole Oaxaqueño, crema de maíz , guacamole y queso asadero) (4 ud.) **15,50€**

DE CAÑAS Y KATANAS:

- Tonkatsu de chuleta ibérica (Arroz blanco y ensalada de berros y rabanitos) **15,90€**

- Pollo picantón deshuesado y marinado en miso-mexicano, cebolla roja encurtida y cilantro (para 2 personas) **22,90€**
- Costillas de res en teriyaki (Yuca frita y encurtidos) (Para 2 personas) **24,90€**
- Black-cod con emulsión de jengibre y jalapeños **24,90€**

SIDES:

- Edamame al vapor o salteados con chile **6,00€**
- Guacamole recién hecho en molcajete **7,90€**
- Arroz con furikake (Condimento de algas japonés) **6,00€**
- Wakame kyuri su (Ensalada de algas y pepino) **6,00€**

TSUMI AMAI:

- Pastel de 3 leches **5,90€**
- Yuzu pie **5,90€**
- Mango avión en bussines class (Mango preparado con chile, lima en polvo y almíbar de saque y tequila) **7,50€**
- Spring roll de plátano (Nutella y espuma fría de coco) **5,90€**
- Tarta de feliz cumpleaños (Galletas María, chocolate y Lacasitos. "La original") **5,90€**