

A la carta

ENSALADAS

- Wakame kyuri su: ensalada de alga con pepino **8,50€**
- Tako su: ensalada de alga con pepino y pulpo **10,90€**
- Sunomono moriwase: ensalada de alga, pulpo, vieira, pescado y verduras encurtidas **12€**
- Oitashi goma-ae: espinacas maceradas **6,50€**
- Ebi salada: ensalada de langostinos con copos de maíz **15,50€**
- Tataki de pescado del día: tataki con huevas de mujol y ensalada **24,50€**

SOPA

- Miso shiru: soja, tofu y verduras **6€**
- Osui mono: sopa de pescado **10,50€**
- Tempura udon: caldo dashi con tallarines blancos, verduras y langostinos en tempura **14,50€**
- Tempura soba: caldo dashi con tallarines de alforfón, verduras y langostinos en tempura **14,50€**

SASHIMI

- Sashimi moriwase: sashimi variado **46€**
- Sashimi pescado del día en su espina: sashimi de pescado blanco con ponzu **S/M**
- Sashimi de pescado blanco: sashimi de pescado blanco **28,50€**
- Sashimi sake: sashimi de salmón **19,95€**
- Sashimi maguro: sashimi de atún **29,75€**
- Sashimi toro: sashimi de ventresca de atún **45,50€**
- Degustación de atún: selección de diferentes cortes de atún **35,50€**
- Sashimi ika: sashimi de calamar **21,50€**
- Sashimi hotate: sashimi de vieira **21€**
- Sashimi pescado azul ahumado: sashimi de pescado azul **14,50€**
- Sashimi uni (en temporada): sashimi de erizo de mar **31,50€**
- Usuzukuri chorizo: corte fino de vieira con sal de chorizo y sal negra volcanica **23,50€**
- Usuzukuri con yuzu: corte fino de pescado blanco con vinagreta de yuzu **25,20€**
- Usuzukuri a la trufa: corte fino de pescado blanco con paté de trufa blanca **25,20€**
- Usuzukuri a la bilbaína: corte fino de pescado blanco con shichimi y chip de ajo **25,20€**
- Usuzukuri al mojo verde: corte fino de pescado blanco con mojo verde y papa arrugada **25,20€**
- Usuzukuri al adobo: corte fino de pescado blanco con adobo **25,20€**
- Usuzukuri de toro: corte fino de ventresca de atún con pan y tomate **31€**
- Usuzukuri bocata de calamar: corte fino de calamar con pan y harina frita **24,50€**
- Usuzukuri de parrocha: lomo de sardina con migas manchegas y lardo **13,75€**
- Usuzukuri de empanada de xoubas: lomo de sardina con farsa empanada y masa crujiente de maíz **13,75€**
- Usuzukuri de carabinero: corte fino de carabinero con americana de su cabeza **22€**

TARTAR Y BOLES

- Tartar de atún: atún, cebolleta y huevo de corral **26,50€**
- Tartar de toro: ventresca de atún, cebolleta y huevo de corral **37€**
- Tartar de toro con angulas y caviar: ventresca de atún, angulas, caviar de arenque y huevo de corral **47€**
- Maguro picante: atún macerado con shichimi y aceite de sésamo **25,50€**
- Tartar de salmón: salmón, yogur, siso y encurtidos **23€**
- Bol de atún picante: atún macerado con huevos rotos y papa canaria **12€**
- Bol de uni (en temporada): erizo con huevos rotos y papa canaria **18€**

NIGIRI SUSHI

- Hotategai: nigiri de vieira **7,50€**

- Ika: nigiri de calamar **7,50€**
- Gamba blanca: nigiri de gamba blanca **9,50€**
- Ikura: nigiri de huevas de salmón **8€**
- Tobikko: nigiri de huevas de pez volador **7,50€**
- Pescado blanco: nigiri de pescado blanco del día **8€**
- Sake: nigiri de salmón **6,50€**
- Maguro: nigiri de atún **8,50€**
- Toro: nigiri de ventresca de atún **9,90€**
- Unagi: nigiri de anguila **9,50€**
- Tako: nigiri de pulpo **7,50€**
- Uni (en temporada): nigiri de erizo **11€**
- Sushi moriawase 14 piezas: 1 negui toro maki, 1nigiri de sake **38€**
- Vieira con yuzu: nigiri de vieira flambeada con vinagreta de yuzu **8,50€**
- Espardeña al ajillo: nigiri de pepino de mar flambeado al ajillo **12€**
- Calamar con koso yuzu: nigiri de calamar con piel de yuzu y chiles encurtidos **8,50€**
- Momiji: nigiri de pescado blanco con momiji oroshi **9€**
- Shiso: nigiri de pescado blanco con hoja de shiso y lima **9€**
- Ajo negro: nigiri de pescado blanco con ali-oli de ajo negro **9€**
- Lardo italiano: nigiri de pescado blanco con lardo italiano **9€**
- Boletus: nigiri de pescado blanco flambeado con emulsión de boletus y piñones garrapiñados **9,90€**
- Sake flambeado: nigiri de salmón flambeado con daikon y ponzu **10,50€**
- Toro flambeado con mostaza de dijon: nigiri de toro flambeado con mostaza de dijon y ciboulete **10,50€**
- Toro flambeado con azúcar moscovado: nigiri de toro flambeado con azúcar moreno **10,50€**
- Gunkan de toro: nigiri de toro picado con mostaza e ito-togarashi **9,90€**
- Andaluz: nigiri de toro flambeado con salmorejo, jamón y huevo hilado **10,50€**
- Caballa y kombu: nigiri de caballa con sal de kombu **6,50€**
- Chicharro y shoga: nigiri de chicharro con jengibre fresco **6,50€**
- Parrocha ahumada: nigiri de sardina ahumada **6,50€**
- Escolar negro1 con trufa: nigiri de escolar negro con paté de trufa blanca **8€**
- Huevo frito: nigiri de huevo frito de codorniz con paté de trufa blanca **8€**
- Hamburguesa de wagyu: nigiri de hamburguesa de wagyu con cebolla crujiente y tomate **8€**
- Gyutataki de wagyu con chimichurri: nigiri de wagyu con chimichurri **9,90€**
- Steak tartar de wagyu: nigiri de steak tartar con arroz crujiente **9,90€**

MAKI SUSHI

- Kappa maki: 6 piezas de pepino **5,75€**
- Sake maki: 6 piezas de salmón **6,50€**
- California hosomaki: 6 piezas de langostino, aguacate y pepino **7,50€**
- Tekka maki: 6 piezas de atún **8,50€**
- Negi toro maki: 6 piezas de ventresca de atún con cebolleta **10€**
- San francisco uramaki: 8 piezas de langostino, aguacate y pepino envueltos en salmón **14,90€**
- Akuma uramaki: 8 piezas de salmón con mahonesa picante, cebolleta y aguacate **14,90€**
- Tobiko roll: 8 piezas langostino, aguacate y pepino envueltas con huevas de pez volador **15,80€**
- Uramaki unagi: 8 piezas de anguila braseada, aguacate, pepino y huevas de pez volador **17,75€**
- Uramaki de cangrejo: 8 piezas de cangrejo frito, aguacate y huevo hilado **20,50€**

TEMAKI

- Temaki unagi: cono de anguila braseada, pepino y arroz **9,90€**
- Temaki maguro: cono de atún macerado picante y huevo frito de codorniz **9,90€**
- Temaki ikura: cono de huevas de salmón y huevo frito de codorniz **9,90€**
- Temaki de tuétano con huevo: cono de tuétano y huevo frito de codorniz **9,90€**
- Temaki ebi: cono de langostino en tempura y mahonesa picante **9,90€**
- Temaki toro: canuto de toro picado, cebolleta y aceite de chile **9,90€**

TEMPURA

- Yasai tempura: tempura de verduras **19,50€**
- Tempura moriwase: tempura de langostinos y verduras **20,75€**
- Ebi tempura: tempura de langostinos **22€**
- Tempura ortigas: tempura de ortigas de mar y pimientos de gernika **24,50€**
- Hotate to amaebi: tempura de vieiras y gambas dulces **24,50€**

PESCADO

- Unazyu: anguila braseada sobre cama de arroz con salsa de anguila **22€**
- Maguro teriyaki: atún con salsa teriyaki **25€**
- Navajas: navajas a la plancha con vinagreta de yuzu y piparra **18,50€**
- Gindara: bacalao negro marinado en miso **26,50€**

CARNES

- Suki yaki: lomo de buey en salsa con verduras **26,50€**
- Buey gallego: lomo de buey gallego a la plancha **27,50€**
- Costillas de wagyu: costillas de buey wagyu con salsa teriyaki **37,50€**
- Buey de wagyu: buey de wagyu a la plancha **44€**