

ENSALADAS

- OSTRAS FRESCAS CON SALSA PONZU Y CAVIAR DE SALMÓN (por pieza) 5.00€
FRESH OYSTERS WITH PONZU SAUCE AND SALMON CAVIAR (per piece)
- SOPA MISO (sopa de caldo de bonito, tofu, wakame) 5.50€
MISO SOUP (broth of bonito, tofu and wakame)
- EDAMAME (vainas de soja) 7.80€
EDAMAME (soy beans)
- ENSALADA DE ALGA (alga wakame, mezclum y vieira) 13.50€
SEAWEED SALAD (wakame seaweed, mesclum and mackerel)
- SUNOMOMO (wakame, pepino, dorada) 11.50€
SUNOMOMO (wakame, cucumber, gilt head bream)
- NAMA HARUMAKI (papel de arroz, mezclum, fideos chinos, palitos de cangrejo y salsa kimuchi) 12.90€
NAMA HARUMAKI (rice paper, salad, chinese noodles, crab sticks and kimuchi sauce)
- ENSALADA DE SALMÓN (alga wakame, aguacate, salmón, salsa soja dulce) 15.50€
SALMON SALAD (wakame seaweed, avocado, salmon and sauce)
- ENSALADA YAMAZAKI (atún rojo, wakame e ikura) 21.00€
YAMAZAKI SALAD (red tuna, wakame and ikura)

TATAKI Y GYOZA

	<i>tapa</i>	<i>plato</i>
• TAKOYAKI (bolitas de pulpo fritas con bonito seco y salsa) TAKOYAKI (fried octopus balls with dried tuno and sauce)		9.00€
• GYOZA POLLO (pollo y verduras) CHICKEN GYOZA (wheat pasta dumplings coated in breadcrumbs filled with chicken and vegetables)		10.00€
• GYOZA PATO (pato y verduras) DUCK GYOZA (wheat pasta dumplings coated in breadcrumbs filled with duck and vegetables)		10.00€
• GYOZA LANGOSTINO (langostino y verduras) PRAWNS GYOZA (wheat pasta dumplings coated in breadcrumbs filled with prawns and vegetables)		14.00€
• TATAKI SALMÓN (salmón plancha y salsa ponzu) SALMON TATAKI (grilled salmon and ponzu sauce)	11.50€	18.50€
• TATAKI ATÚN ALMADRABA (atún plancha y sésamo blanco con salsa ponzu) RED TUNA TATAKI (grilled red tuna and white sesame with ponzu sauce)	12.90€	21.00€
• TATAKI BUEY (buey plancha con salsa yakiniku) BEEF TATAKI (grilled ox with yakiniku sauce)	12.00€	19.90€
• TATAKI PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA BUTTERFISH TATAKI WITH TRUFFLE		19.50€
• TATAKI VIEIRA (plancha y salsa ponzu) SCALLOP TATAKI (grilled and ponzu sauce)		25.00€

TEMPURA

	<i>tapa</i>	<i>plato</i>
• OSTRAS (2 piezas) OYSTERS (2 pieces)		11.00€
• VERDURAS EN TEMPURA VEGETABLES IN TEMPURA	9.00€	15.00€
• CANGREJO DE CAPARAZÓN BLANDO SOFT SHELL CRAB		16.00€
• MIXTA (verduras y langostinos) MIXED (vegetables and prawns)	11.50€	18.50€
• EBI (langostinos) EBI (prawns)	12.90€	22.00€

TARTAR

• SALMÓN SALMON	11.00€	18.00€
• PEZ MANTEQUILLA BUTTERFISH	11.00€	18.00€
• ATÚN DE ALMADRABA ALMADRABA TUNA	13.50€	22.00€
• TORO (ventresca de atún) TORO	16.00€	28.00€
• GAMBA ROJA RED SHRIMP		35.00€

SUSHI MAKI 6 UDS

- MANGO 6.80€
MANGO
- AGUACATE 6.80€
AVOCADO
- PEPINO 6.80€
CUCUMBER
- ESPARRAGOS 7.80€
ASPARAGUS
- SALMÓN 8.50€
SALMON
- PEZ MANTEQUILLA 8.50€
BUTTERFISH
- MAGURO (atún rojo) 9.00€
MAGURO (red tuna)
- MAGURO PICANTE 9.50€
SPICY MAGURO
- UNAGI (anguila) 10.00€
UNAGI (eel)
- TORO PICANTE (ventresca de atún) 13.90€
TORO SPICY

SUSHI NIGIRI 2 UDS

- SALMÓN (con caviar de salmón) 7.00€
SALMON (with salmon caviar)
- PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA 7.30€
BUTTERFICH WITH TRUFFLE
- LUBINA 8.00€
SEABASS
- ATÚN ROJO (almadraba) 8.20€
RED TUNA
- FLAMBEADO SALMÓN 7.50€
SALMON FLAMBÉE
- FLAMBEADO PEZ MANTEQUILLA 8.00€
BUTTERFISH FLAMBÉE
- TORO (ventresca de atún) 10.50€
TORO (natural wasabi)
- BUEY (con huevo de codorniz y trufa) 8.50€
BEEF (with quail egg and truffle)
- UNAGI (anguila) 8.00€
EEL
- FLAMBEADO VIEIRA 9.00€
SCALLOP FLAMBÉE
- WAGYU (con trufa) 21.00€
WAGYU (with truffle)

TEMAKI

- SALMÓN (salmón, ikura, aguacate) 7.00€
SALMON (salmon, ikura, avocado)
- ATÚN PICANTE (cebolleta, pepino, shichimi atún, tobiko) 7.50€
SPICY TUNA (spring onion, cucumber, tuna shichimi, tobiko)
- IKURA (ikura, cebollino, aguacate, huevas de salmón) 8.50€
IKURA (ikura, chive, avocado, salmon roe)
- UNAGI (anguila, aguacate, salsa unagi, tobiko) 8.00€
UNAGI (eel, avocado, unagi sauce, tobiko)
- TORO (toro, aguacate, aceite sésamo, shichimi) 9.00€
TORO (toro, avocado, sesame oil, shichimi)

SUSHI GUNKAN

- IKURA (2uds.) salmón / aguacate / mango 9.90€
IKURA (2uds.) salmon / avocado / mango
- SALMÓN queso / aguacate / mango 7.50€
SALMON cheese / avocado / mango
- ATÚN alga nori / aguacate / mango 8.50€
TUNA nori seaweed / avocado / mango
- PEZ MANTEQUILLA alga nori / aguacate / mango 7.80€
BUTTERFISH nori seaweed / avocado / mango
- TORO alga nori / aguacate / mango 10.00€
TORO nori seaweed / avocado / mango
- UNI alga nori / aguacate / mango 13.90€
UNI nori seaweed / avocado / mango

SUSHI URAMAKI

	<i>tapa</i> 4uds.	<i>plato</i> 8uds.
<ul style="list-style-type: none"> FRITO (con salmón y aguacate) FRIED (with salmon and avocado) 	8.80€	15.00€
<ul style="list-style-type: none"> CALIFORNIA (langostinos, aguacate, palitos de cangrejo) CALIFORNIA (prawns, avocado and crab sticks) 	8.50€	14.00€
<ul style="list-style-type: none"> SALMÓN (salmón, aguacate y caviar de salmón) SALMON (salmon and avocado) 	8.80€	15.00€
<ul style="list-style-type: none"> ATÚN PICANTE (atún de almadraba y cebolla picados) SPICY TUNA (spicy almadraba tuna and chopped chives) 	10.90€	18.90€
<ul style="list-style-type: none"> SALMÓN Y QUESO CHEESE AND SALMON 		16.50€
<ul style="list-style-type: none"> LANGOSTINO (langostino con mango o aguacate, tempura) PRAWNS (prawn with mango or avocado in tempura) 	9.00€	16.00€
<ul style="list-style-type: none"> LUBINA SALVAJE (picante) SEABAAS (spicy) 	10.90€	19.00€
<ul style="list-style-type: none"> URAMAKI TARTAR (atún rojo con shichimi tou ganachi) URAMAKI TARTAR (red tuna with shichimi you ganachi sauce) 		20.00€
<ul style="list-style-type: none"> UNAGI (anguila y aguacate) UNAGI (eel and avocado) 	10.00€	18.00€
<ul style="list-style-type: none"> TORO (ventresca de atún) TORO URAKAMI (tuna belly) 		26.00€
<ul style="list-style-type: none"> BOGAVANTE (bogavante, tempura con salsa kimuchi) LOBSTER (lobster, tempura with kimuchi sauce) 		27.00€
<ul style="list-style-type: none"> CARABINERO CON MANGO O AGUACATE RED PRAWN WITH MANGO OR AVOCADO 		32.00€
<ul style="list-style-type: none"> URAMAKI DE CANGREJO DE CAPARAZÓN BLANDO (aguacate, masago naranja, masago arare) URAMAKI SOFT SHELL CRAB (avocado, orange masago, arare masago) 		20.00€

SASHIMI

- SALMÓN (8uds.) 18.00€
SALMON
- PEZ MANTEQUILLA (8uds.) 18.00€
BUTTERFISH
- MAGURO (atún rojo almadraba, 8uds.) 22.00€
MAGURO (red tuna, 8uds.)
- TORO (ventresca de atún, 8 uds.) 28.00€
TORO (tuna belly, 8uds.)
- SASHIMI MIX (9 uds.) 20.00€
- SASHIMI MIX (16 uds.) 28.90€
- SASHIMI MIX (24 uds.) 44.00€

SUSHI MIX

- SUSHI MIX (12 uds.) 20.00€
- SUSHI MIX (14 uds) 26.00€
- SUSHI MIX (40 uds) 48.00€
- SUSHI MIX ESPECIAL (26 uds.) 38.00€
- NIGIRI Y SASHIMI (14 uds.) 28.00€

GOHAN Y FIDEOS

- ARROZ BLANCO 4.50€
WHITE RICE
- ARROZ CON POLLO (pollo, verduras y huevo) 11.50€
CHICKEN WITH RICE (chicken, vegetables and egg)
- OKONOMIYAKI (pollo y col) 12.00€
OKONOMIYAKI (chicken and cabbage)
- ARROZ CON LANGOSTINOS, VERDURAS Y HUEVO 13.00€
RICE WITH PRAWNS, VEGETABLES AND EGG
- YAKISOBA (presa ibérica con verduras) 13.90€
YAKISOBA (iberian pork with vegetables)
- YAKISOBA (con langostino y verduras) 13.90€
YAKISOBA (with prawns and vegetables)
- YAKIUDÓN (langostinos y verduras) 13.90€
YAKIUDÓN (prawns and vegetables)

RAMEN

- RAMEN KAKUNI (con pollo) 16.90€
RAMEN KAKUNI (with chicken)
- UDÓN MARISCO 18.50€
SEAFOOD UDÓN
- UDÓN KAKUNI (con pollo) 18.50€
UDÓN KAKUNI (with chicken)

PLANCHA

	<i>tapa</i>	<i>plato</i>
• TEPPANYAKI POLLO TEPPANYAKI CHICKEN	10.50€	17.00€
• TEPPANYAKI BUEY TEPPANYAKI BEEF	12.50€	22.00€
• TEPPANYAKI PRESA IBÉRICA TEPPANYAKI IBERIAN PORK	13.50€	24.00€
• TEPPANYAKI SALMÓN TEPPANYAKI SALMON	14.00€	25.00€
• TEPPANYAKI ATÚN TEPPANYAKI TUNA		26.00€
• TEPPANYAKI WAGYU A5 200G (con pimienta negra) TEPPANYAKI WAGYU A5 200G (with black pepper)		120.00€
• YAKITORI POLLO (4 uds.) YAKITORI CHICKEN (4 uds.)		16.00€

BEBIDAS

- AGUA 2.80€
WATER
- REFRESCO 2.60€
SOFT DRINK
- CERVEZA 2.80€
BEER
- CERVEZA DE COPA 3.20€
BEER CUP
- CERVEZA GRANDE 4.50€
BIG BEER
- AGUA CON GAS 3.00€
SPARKLING WATER
- NESTEA 3.00€
- AQUARIUS 3.00€
- TINTO DE VERANO 3.50€
RED WINE WITH SODA
- CERVEZA JAPONESA 4.00€
JAPANESE BEER
- JARRITA DE SAKE 7.90€
JAR OF SAKE
- JARRITA TÉ SABOR SUAVE 6.50€
JAR OF SOFT FLAVOUR TEA
- JARRITA TÉ MATCHA 7.50€
JAR OF MATCHA TEA

TINTOS

RIOJA

- Marquez & Bengoa Crianza 2020, Tempranillo 3.90€ 17.50€
- Marquez & Bengoa Reserva 2017, Tempranillo 4.50€ 22.00€
- Malapiedras 2020, Tempranillo 24.00€
- Anza 2020, Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo, Viura y Malvasia 35.00€
- Predicador 2021, Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo 49.00€

RIBERA DEL DUERO

- Caballero Mendoza 4.00€ 18.50€
- Hacienda Solano 2021, Tempranillo 22.00€
- Venta las Vacas 2020, Tempranillo 30.00€
- La Hormiga 2021, Tempranillo 45.00€
- Torralvo 2020, Tempranillo 65.00€

ROSADO

- Cortijo Los Aguilares 2022, Tempranillo, Syrah y Garnacha 20.00€

BLANCOS

• Bicos, Albariño	4.00€	18.00€
• Nirio 2022, Verdejo	3.90€	18.00€
• El Novio Prefecto 2022, Moscatel y Viura	4.00€	19.00€
• Abadia San Campio 2022, Albariño	4.50€	22.00€
• Neno 2021, Godello sobre lias		24.00€
• Javier Sanz 2022, Sauvignon Blanc		21.00€
• José Pariente, Verdejo		25.00€
• La Ola del Melillero 2021, Pero Ximen y Moscatel de Malaga		25.00€
• Malcorta, Verdejo		30.00€
• Terras Gauda 2022, Albariño		30.00€
• Terras Gauda Etiqueta Negra 2020, Albariño		49.00€

CAVA & CHAMPAGNE

• Oriol Rossell Brut, Parelaada, Xarel-lo y Macabeu		20.00€
• Oriol Rossell Brut Rosé, Garnacha y Pinot Noir		27.00€
• Andre Clouet Grande Réserve Brut, Pinot Noir		60.00€

MENÚ DEL DÍA

LUNES A VIERNES (MENOS FESTIVOS)

BEBIDA NO INCLUIDA

ENTRANTE (A ELEGIR) / STARTER (CHOOSE)

SOPA MISO / MISO SOUP
EDAMAME
SUNOMONO
NAMAHANUMAKI
ENSALADA DE ALGA / SEAWEED SALDAD

PRIMER PLATO (A ELEGIR) / FIRST (CHOOSE)

GYOZA
TEMPURA MIX
TEMPURA EBI
TATAKI (ATÚN O SALMÓN) / TATAKI (TUNA OS SALMON)
ROLLO DE PRIMAVERA / FRIED FUTOMAKI
TAKOYAKI

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR) / SECOND (CHOOSE)

SUSHI MIX
URAMAKI
URAMAKI TARTAR
FUTOMAKI FRITO / FRIED FUTOMAKI
NIGIRI Y SASHIMI
SASHIMI

TERCER PLATO (A ELEGIR) / THIRD (CHOOSE)

ARROZ / RICE
YAKISOBA
YAKI UDÓN
PLANCHA (POLLO O SALMÓN) / GRILL (CHICKEN OR SALMON)
OKANOMIVAKI
RAMEN

POSTRES (CONSULTAR) / DESSERT (ASK FOR)

16€