

Entrantes	Euro
Ceviche de jurel, leche de tigre y mango	22
Cangreco real en rollo aburi, aguacate y maio de tamarillo	30
Bresaola de Wagyu, tacos coliflor en osmosi de Amazu	28

Platos Japonesas	Euro
Inaniwa, de pescado blanco erizo de mar y salsa al huevo	22
Ravioli de Wagyu , cebola caramelizada a la soia , parmigiano y sop de trufa blanca	25

Platos Principales	Euro
Wagyu aromatizado con tomillo y binchotan, tzukemono de verduras	30
Palamita poché en salsa Kaeshi, alcachofas crujientes, bonito flakes y parmigiano	24
Lubina con remolacha y Yuzu, jamón ibérico y hoja de shiso crujientes	25

Sushi y Sashimi	Euro
------------------------	-------------

Sushi 9 <i>Selección de 9 nigiri</i>	27
--	----

Sashimi 13 <i>13 piezas de sashimi</i>	32
--	----

Rolls 12 <i>6 uramaki / 6 hosomaki</i>	26
--	----

Chirashi	18
----------	----

Vegetariano	Euro
--------------------	-------------

Shojin tempura <i>Selección de 7 verduras</i>	18
---	----

Sopa de miso	3
--------------	---

Arroz al vapor	3
----------------	---

Edamame	5
---------	---

Pan al vapore y alioli de wasabi	2,50
----------------------------------	------

Dessert	Euro
----------------	-------------

Tiramisù	10
----------	----

Yuzu	10
------	----

Mousse esotica	10
----------------	----

Fresa y pistacho	10
------------------	----

Mochi (<i>té verde, chocolate, coco, tarta de queso</i>)	3 cada
--	--------

Helados y sorbetes	5
--------------------	---

OMAKASE

Euro

Amuse bouche

Ceviche de jurel, leche de tigre y mango

Ravioli de Wagyu, cebola caramelizada a la soia, parmigiano y sop de trufa blanca

Palamita poché en salsa Kaeshi, alcachofas crujientes, bonito flakes y parmigiano

Selección de sushi | 3 nigiri

Postre _____ 55

OMAKASE

Euro

Amuse bouche | x2

Cangreco real en rollo aburi, aguacate y maio de tamarillo

Bresaola de Wagyu, tacos coliflor en osmosi de Amazu

Inaniwa, de pescado blanco erizo de mar y salsa al huevo

Lubina con remolacha y Yuzu, jamón ibérico y hoja de shiso crujientes

Selección de sushi | 5 nigiri

Postre _____ 65

/ Menú de degustación disponible solo para toda la mesa /

El producto está certificado por el tratamiento de congelación siguiendo la Lei de la CE 853/2004, capítulo III, sección VIII. Algunos ingredientes pueden ser congelados al origen. Si es usted alérgico y/o intolerante por favor informen a su camarero.

Cócteles	Euro
47 MULE Gin / vodka, tonic / ginger beer, centrifugato de pepino, menta y lima	10
KAWAII NEGRONI Gin enfusionado con maracuyá, Campari, vermouth blanco y cherry hecho en casa	10
LO QUE HAY DESPUES DEL MAR Gin mare, soda marina, lima y romero	10
LOST IN THE IZAKAYA Tequila infusionada con pimienta negra, mezcal, centrifugato de remolacha, frambuesa y lima	10
YUYAKE DAI KANJI Rum blanco, reducciones de Campari, mango, espuma de piña y kurkuma	10
<i>ANALCOLICO</i>	
TOKYO'S MEMORI Mango, piña, sirope de wasaby, yuzu	10
LA ULTIMA PALABRA Agave, limón, jengibre y soda	10

Bebidas	Euro
Acqua San Pellegrino	5
Acqua Panna	5
Coca Cola	5
Coca Cola Zero	5
Fanta Orange	5
Fanta Lemon	5
Tonic Water Schweppes	5
Tonic Water Fever Tree	5
Tonic Water 1724	5
Ginger Beer	5
Ginger Ale	5
Cerveza sin alcohol	5
Cerveza sin gluten	5
Destilados Premium	15