

<b>Entrantes</b>	<b>Euro</b>
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
Atún, melón y pan de cristal al carbon de kombu	28
Salmón marinado en agua ahumada, hinojo crujiente, quinoa y mayo wasabi	22

<b>Platos Japonesas</b>	<b>Euro</b>
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

<b>Platos Principales</b>	<b>Euro</b>
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
Cochinillo Ibérico y anguila, kale líquido y yuba crujiente	26
Salmonete shimofuri, burrata de shiso, queso de soja y aceitunas de Nocellara	28

<b>Sushi y Sashimi</b>	<b>Euro</b>
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

  

<b>Vegetariano</b>	<b>Euro</b>
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

  

<b>Dessert</b>	<b>Euro</b>
Tiramisù	10
Yuzu	10
Mousse esotica	10
Fresa y pistacho	10
Cheesecake mango y maracujá	10
Selección de Mochi ( <i>té verde, chocolate, coco, tarta de queso</i> )	9
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.

---

<b>Cócteles</b>	<b>Euro</b>
-----------------	-------------

---

Cócteles Internacionales	10
--------------------------	----

---

<b>Bebidas</b>	<b>Euro</b>
----------------	-------------

---

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
--------------------	----