

<b>Entrantes</b>	<b>Euro</b>
Ceviche de jurel, leche de tigre y mango	22
Cangrejo real en rollo aburi, aguacate y maio de tamarillo	30
Cecina de León, tacos inflados, coliflor en Amazu y trufa negra	28
Anchoas, crumble de piñones, gel de wakamomo y ikura marinada	20
Ceviche de vieira, maíz, remolacha en amazu	26
<b>Platos Japonesas</b>	<b>Euro</b>
Gyoza de cochinillo ibérico con salsa de ajo blanco	22
Ravioli de Wagyu, cebolla caramelizada a la soia, parmigiano y sop de trufa blanca	25
Inaniwa, tartar de pescado blanco, erizo de mar y salsa al huevo	22
Goma King crab, aceite de negi y layu	28
<b>Platos Principales</b>	<b>Euro</b>
Bonito pochè en salsa kaeshi, alcachofas crujientes, parmesano, cebolla amazu y col china en ósmosis	24
Lubina con remolacha y yuzu, jamón ibérico crujiente, ikura y hoja de shiso crujiente	25
Cochinillo Ibérico y anguila con oshitashi de espinaca y tosazu	26
Wagyu a la parilla, verduras en amazu, salsa jalapeño y anticucho rojo	40
Wagyu en salsa bernesa de uni, espárragos y col negra	45
Bacalao nasumiso con tomate tigre y albahaca en polvo	35

---

**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
Sushi e Sashimi   <i>6 uramaki / 4 nigiri / 4 sashimi</i>	40
Chirashi	18

---

**Vegetariano** **Euro**

---

Shojin tempura   <i>Selección de 7 verduras</i>	18
Sopa de miso	3
Arroz al vapor	3
Edamame	5
Edamame spicy	6
Pan al vapore y alioli de wasabi	2,50

---

**Dessert** **Euro**

---

Tiramisù	10
Sancho pepper, zanahoria y naranja	10
Hinojo, mandarina y limón	10
Aceite merengue y yuzu	10
Almendra y frutos rojos	10
Romero, gianduia y limón	10
Yuzu	10

---

**OMAKASE**

---

**Euro**

Ceviche de jurel, leche de tigre y mango

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

Lubina con remolacha y yuzu, jamón ibérico crujiente,  
ikura y hoja de shiso crujiente

Selección de sushi | 3 nigiri

Aceite merengue y yuzu \_\_\_\_\_ 60

---

**OMAKASE**

---

**Euro**

Ceviche de vieira, maíz, remolacha en amazu

Cecina de León, tacos inflados, coliflor en Amazu y  
trufa negra

Gyoza de cochinillo ibérico con salsa de ajo blanco

Bonito pochè en salsa kaeshi, alcachofas crujientes,  
parmesano, cebolla amazu y col china en ósmosis

Selección de sushi | 5 nigiri

Sancho pepper y zanahoria \_\_\_\_\_ 75

**Omakase sólo disponible si lo consumen todos los  
comensales de la mesa y hasta las 22:30**

Bresaola de remolacha , tacos soplados y verduras en amazu

Ravioles vegetarianos, shitake, col china y zanahoria

Tempura de verduras

Sushi vegetariano

Tiramisu \_\_\_\_\_ 55

**Omakase sólo disponible si lo consumen todos los  
comensales de la mesa y hasta las 22:30**

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>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