



## **MENU A LA CART**

### **ENTRANTES**

BRESAOLA DE WAGYU, COLIFLOR EN AMAZU, TRUFA DE VERANO Y SALBOUTES

36€

SALMON CONFITADO AL YUZU, AJO NEGRO AL MISO, HINOJO SALVAJE Y ESPINACAS EN GOMA TOSATSU

26€

HAMACHI JAPONES DRY AGE, NIKIRY SOY, AJO BLANCO Y ACEITE DE NEGI

28€

LUBINA UMAMI JIME , JAMON IBERICO,GAZPACHO DE TOMATE CAMONE

26€

NOODLES DE ATUN, MELON EN OSMOSI DE SAKE, CAVIAR OSCIETRA

35€

### **PASTA Y NOODLES**

RAVIOLI DE WAGYU, CEBOLLA CARAMELIZADA, PERA NASHI, CALABAZA Y TRUFA

27€

INANIWA, HARAMI DE PESCADO BLANCO, CREMA DE HUEVO, ERIZO DE MAR

27€

RAVIOLI DE BACALAO PUERRO Y PATATAS, SALSA DE TOMATE AMARILLO, GARISHOGA

26€

INANIWA FRUTOS DEL MAR, TARTARE DE GAMBAS ROJA, NEGI, ACEITE DE NORA

28€

### **PLATOS PRINCIPALE**

LENGUADO, MILHOJA DE PAPAS, MAYONESA DE ZANAORIA, SALSA KATSU CURRY

38€

BONITO, GEL DE KAESHI, COL CHINA, CEBOLLA ROJA EN AMAZU Y ALCACHOFAS CRUJIENTES

28€

MERO CON MISO DE TOMATE, NASUMISO, CARBON DE BERENJENA Y ACEITE DE ALBAHCA

35€

ANGUILA, PAPADA DE CERDO IBERICO, MANZANA EN OSMOSI, JUDIAS AZUKI

35€

WAGYU JAPONES VERDURAS EN AMAZU

85€



### **SUSHI Y SASHIMI**

SUSHI 9

38€

SASHIMI 13

40€

SUSHI ROLL 16

46€

### **POSTRE**

TIRA-MISO'

14€

JAPANESE CHEESECAKE E GELATO TE' MATCHA

12€

LA SALINA DI FORMENTERA

14€

RAINBOW TACOS

15€

EXOTIC

13€

SELEZIONE DI MOCHI

*Il prodotto è certificato per il trattamento di congelamento secondo la legge CE 853/2004, capitolo III, sezione VIII. Alcuni ingredienti possono essere congelati all'origine.*

**IN CASO DI ALLERGIE-INTOLLERANZE INFORMARE IL CAMERIERE. GRAZIE**



## **MENU A LA CART'**

### **ANTIPASTI**

BRESAOLA DI WAGYU, CREMA DI CAVOLFIORRE , TARTUFO ESTIVO SALBOUTES

36€

SALMONE CONFIT ALLO YUZU, GOMA TOSATSU AGLIO NERO AL MISO, SPINACI

26€

RICCIOLA DRY AGE, NIKIRY SOY, AGLIO BIANCO E OLIO AL NEGI

28€

BRANZINO UMAMI JIME ,PROSCIUTTO IBERICO,GAZPACHO DI POMODORO CAMONE

26€

NOODLES DI TONNO,MELONE IN OSMOSI DI SAKE,OSCIETRA CAVIALE

35€

### **PASTA E NOODLES**

RAVIOLI DI WAGYU, CIPOLLA CAMELLATA CON SOIA, PERA NASHI ZUCCA E TARTUFO

27€

INANIWA, HARAMI DI PESCE BIANCO,CREMA DI UOVO,RICCIO DI MARE

27€

RAVIOLI DI BACCALA' PORRO E PATATA,SALSA DI POMODORINO GIALLO,GARISHOGA

26€

INANIWA FRUTTI DI MARE,TARTARE DE GAMBERO ROSSO,NEGLIOLO DI NORA

28€

### **PIATTI PRINCIPALI**

SOGLIOLA,MILLEFOGLIE DI PATATE,MAIONESE DI CAROTE,SALSA KATSU CURRY

38€

PALAMITA, GEL KAESHI, CAVOLO CINESE, CIPOLLA ROSSA IN AMAZU E CARCIOFI CROCCANTI

28€

CERNIA MISO DI POMODORO, NASUMISO, CARBONE DI MELANZANA E OLIO DI BASILICO

35€

ANGUILLA,MAIALINO IBERICO,MELA IN OSMOSI,FAGIOLI AZUKI

35€

WAGYU GIAPPONESE VERDURE IN AMAZU

85€



### **SUSHI E SASHIMI**

SUSHI 9

38€

SASHIMI 13

40€

SUSHI ROLL 16

46€

### **DOLCI**

TIRA-MISO'

14€

JAPANESE CHEESECAKE E GELATO TE' MATCHA

12€

LA SALINA DI FORMENTERA

14€

RAINBOW TACOS

15€

EXOTIC

13€

SELEZIONE DI MOCHI

*El producto está certificado para el tratamiento de congelación según la ley CE 853/2004, capítulo III, sección VIII. Algunos ingredientes se pueden congelar en origen.*

*EN CASO DE ALERGIAS-INTOLERANCIAS, INFORMAR AL CAMARERO. GRACIAS*



## **MENU A LA CART**

### **STARTERS**

WAGYU BRASAOLA,AMAZU CAULIFLOWER, SEASONAL TRUFFLE AND SALBOUTES

36€

CONFIT SALMON, BABY SPINACH WITH GOMA TOSATSU SAUCE MISO BLACK GARLIC

26€

DRY AGE AMBERJACK,NIKIRI SOY, WHITE GARLIC AND NEGI OIL

28€

MARINATED SEA BASS,IBERIAN PROSCIUTTO SHOULDER,KOMBU AND GAZPACHO TOMATOE

26€

MARINATED SHISO TUNA NOODLES, SAKE OSMOSIS MELON, IBERIAN BABY PORK AND CAVIAR

35€

### **PASTA AND NOODLES**

WAGYU RAVIOLI,CARAMELIZED ONION WITH SOY,NASHI PEAR,PUMPKIN AND TRUFFLE

27€

INANIWA, WHITE FISH HARAMI, EGGS CREAM AND SEA URGIN

27€

STUFFED COD, LEEK AND POTATOE RAVIOLI, YELLOW TOMATOE SAUCE AND WATERCRESS GEL

26€

INANIWA, WITH SAEFOOD BROTH, SHRIMP TARTARE,NEGI AND SEA DRY MISO

28€

### **MAIN COURSE**

SOLE FISH,ABURI STYLE POTATOE CARROT MAYONNAISE AND JAPANISE CARROT CURRY

38€

BONITO FISH,KAESHI GEL,RED CABBAGE,AMAZU RED ONION AND CRISPY ARTICHOKE

28€

GROUPER WITH MISO TOMATOES,NASUMISO,CARBON AUBERGINE AND BASIL OIL

35€

EEL,IBERIAN PORK,AZUKI BEANS AND APPLE

35€

JAPANISE WAGYU ,RED BETROOT AND BABY SALAD

85€



### **SUSHI AND SASHIMI**

SUSHI 9

38€

SASHIMI 13

40€

SUSHI ROLL 16

46€

### **DESSERT**

TIRA-MISO'

14€

JAPANESE CHEESECAKE E GELATO TE' MATCHA

12€

LA SALINA DI FORMENTERA

14€

RAINBOW TACOS

15€

EXOTIC

13€

SELEZIONE DI MOCHI

*The product is certified for freezing treatment according to the EC law 853/2004, chapter III, section VIII. Some ingredients can be frozen at the origin.*

*IN CASE OF ALLERGIES-INTOLERANCES, INFORM THE WAITER. THANK YOU*