

## Entrantes Fríos

前菜

### Ensalada Wasabi

Lechuga, langostino, variedades de pescado, alga, aguacate, pepino con salsa Wafu

13

### Ensalada del Chef

Pepino, salmón y atún con salsa picante

13.5

### Ensalada de algas

Variedad de algas, pepino y rábano con salsa de sésamo y soja

12.5

### Tartaro de atún picante

Atún picante con aguacate

16

### Tataki de atún

Filete de atún semicrudo con salsa ponzu y jengibre

16.5

### Shake tartar

Tártaro de salmón con salsa Ponzu, Wasabi y ajo

13.5

### Tiradito criollo

Cortes de serviola, salsa de aji amarillo y lima

13.5

### Ceviche

Mariscos y pescados macerados en salsa cítrica

15

### Tartar de atún con trufa

Tartar de atún con trufa y yema de huevo

16

### Ensalada soft shell crab

Ensalada de cangrejo de concha blanda, col y salsa wafu

13

### Tiradito de hamachi

Cortes de serviola con jalapeño y yuzu

13.5

## Entrantes Calientes

前菜

<b>Edamame</b> Habas de soja al vapor con sal o picante	6
<b>Tofu steak</b> Tofu a la plancha con salsa de Mirin y soja	9.5
<b>Gyozas de langostino</b> Empanadillas japonesas caseras de langostino y queso	8.5
<b>Gyozas de pollo</b> Empanadillas japonesas de pollo y vegetales	8.5
<b>Gyozas de cerdo</b> Empanadillas japonesas de cerdo y vegetales	8.5
<b>Yakitori</b> Brochetas de pollo con salsa Yakitori	11
<b>Tori</b> Tastuage Pollo rebozado estilo japonés	10
<b>Sopa Miso</b> Sopa de judías de soja con algas, Tofu y cebollino	5
<b>Langostino spicy sour</b> Con salsa cremosa picante y lima	13
<b>Agedashi de bacalao</b> Harachi, setas y huevo poché con salsa agedashi.	13.5
<b>Gyozas de pato</b> Pato lacado con salsa de naranja	8.5

## Tempura

天ぷら

### Ebi Yasay tempura

Tempura de langostinos y vegetales

16.5

### Yasay tempura

Tempura de vegetales

13

### Ebi tempura

Tempura de langostinos

18.5

## Temaki HandRoll

手巻き

1 UNIDAD

### California

Surimi, aguacate, pepino y masago

6.5

### Spicy tuna

Atún picante, cebollino, aguacate y masago

7

### Ikura

Huevas de salmón, cebollino y queso crema

6.5

### Sake

Salmón, cebollino, aguacate y masago

6.5

### Ika temaki

Calamar empanado, aguacate, cebollino y masago

7

### Galleta de nori

Salmón, cebollino, aguacate y huevo de codorniz

6.5

## Sashimi

刺身

6 UNIDADES

### Maguro

Atún

15.5

### Ikura

Huevas de salmón

16

### Saba

Caballa

12

### Sake

Salmón

13

### Shiromi

Pescado blanco

12.5

### Sashimi Mix (16 piezas)

Variedad de pescados y mariscos

28

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA | TODOS LOS PRECIOS ESTAN EXPRESADOS EN EUROS

\* Por favor si tiene algún tipo de alergia alimentaria pregunte al camarero por la carta de alérgenos.

# Nigiri

にぎり

2 UNIDADES

<b>Maguro</b> Atún	5.75
<b>Sake</b> Salmón	5.5
<b>Shiromi</b> Pescado blanco	5.5
<b>Ikura</b> Huevas de salmón	6.5
<b>Unagui</b> Anguila	6.5
<b>Unagui</b> y foie	7
<b>Unagui</b> y aguacate	6.75
<b>Ebi</b> Langostino	5
<b>Spicy tuna</b> Atún picante	6.5
<b>Ika</b> Calamar	4.75
<b>Sakana tataki</b> Variedad de pescado marinado en salsa de soja y sésamo	5.5
<b>Aburi shake</b> Salmón flambeado	6.25
<b>Aburi hotate</b> Vieira flambeada	6.50
<b>Aburi Maguro</b> Atún con huevo frito de codorniz picante	6.5
<b>Aburi Hamachi</b> Jalapeño, yuzu y lima	6
<b>Saba</b> Caballa	4.5
<b>Tamago</b> Tortilla japonesa	4
<b>Nigiri</b> de aguacate	6.75
<b>Nigiri Mix (14 piezas)</b> Variedad de Nigiri /Hosomaki	25

## Hosomaki

細巻き

6 UNIDADES

<b>Aguacate maki</b> Rollo de aguacate	5.5
<b>Tekka maki</b> Rollo de atún	7.5
<b>Sake maki</b> Rollo de salmón	6.5
<b>California maki</b> Surimi, masago, aguacate	7.5
<b>Unakyu maki</b> Rollo de anguila y pepino	7.5
<b>Kappa maki</b> Rollo de pepino	5
<b>Hosomaki Mix (18 piezas)</b> Variedad Hosomaki	20

## Rollos Tradicionales

巻き盛り合わせ

8 UNIDADES Cobertura de sésamo o masago.

<b>California</b> Surimi, aguacate y pepino	9.5
<b>Maguro</b> Atún, espárrago y pepino	10.5
<b>Shake</b> Salmón, queso crema y pepino	10.5
<b>Spicy tuna</b> Atún picante, cebollino y aguacate	11
<b>Light</b> Aguacate, lechuga, espárrago y pepino	10
<b>Smoke</b> Salmón ahumado, crispy, cebollino y queso crema	10.5
<b>Ebi</b> Langostino, aguacate y espárrago	10

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA | TODOS LOS PRECIOS ESTAN EXPRESADOS EN EUROS

\* Por favor si tiene algún tipo de alergia alimentaria pregunte al camarero por la carta de alérgenos.

## Rollos Especiales

スペシャル巻

8 UNIDADES

<b>Philadelphia</b> Salmón, cebollino y queso crema, cubierto de salmón	13.5
<b>Caterpillar</b> Anguila y pepino, cubierto de aguacate y masago, con salsa de anguila	14.5
<b>Tempura</b> Langostino tempura y aguacate, cubierto de salmón o aguacate	14.5
<b>Rainbow</b> Langostino y aguacate, cubierto de variedad de pescados	15
<b>Soho</b> Anguila, langostino tempura, aguacate y masago, cubierto de salmón flameado	15
<b>Spider (6 piezas)</b> Cangrejo de concha suave, aguacate, lechuga, mayonesa y masago, envuelto en alga	15
<b>Osaka</b> Langostino en tempura, aguacate, cubierto de dorada, salsa acevichada y camote frito	15
<b>Hotate</b> Langostino empanado, aguacate, cubierto con vieira, masago y queso parmesano	15
<b>Seaweed</b> Salmón, langostino, alga Wakame cubierto con atún	15
<b>Cristal</b> Salmón, Surimi picante, espárragos, cubierto de espinacas fritas	15
<b>Dragon</b> Anguila, salmón cubierto con anguila y aguacate con salsa Kabayaki	15.5
<b>Portals Roll</b> Langostino empanado, aguacate, sésamo, cubierto con ceviche de pescado blanco	15
<b>Spicy tuna 2.0</b> Salmón flameado, espárrago, cebollino cubierto con Spicy tuna	15
<b>Vegano cubierto de aguacate</b> Lechuga, tomate, pepino, espárrago y cebollino	13.5
<b>Kali Roll</b> Atún, aguacate, pepino cubierto con salmón flameado y salsa cremosa picante	14
<b>Guy Roll</b> Foie, espárragos, setas, cubierto en tenera y trufa	15.5

## Rollos Tempurizados

天ぷら巻

8 UNIDADES

<b>Ja ho val</b> Salmón, surimi y queso crema, en tempura con salsa de anguila	14
<b>Hanabi</b> Langostino, queso crema, aguacate, cebollino, envuelto en salmón y panko	14.5
<b>Tuna poki maki (10 piezas)</b> Atún picante, queso crema y cebollino, en tempura con salsa de anguila	15
<b>Otaki</b> Pollo teriyaki y espárrago, en tempura con salsa de anguila y sésamo	14
<b>Uro Roll</b> Variedad de pescados, queso crema, salsa picante, pepino, cebollino, en tempura con salsa de anguila	14

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA | TODOS LOS PRECIOS ESTAN EXPRESADOS EN EUROS

\* Por favor si tiene algún tipo de alergia alimentaria pregunte al camarero por la carta de alérgenos.

## Sushi / Sashimi Combinaciones

すし/刺身 盛り合わせ

<b>Nº 1</b> 16 piezas	
4 Traditional roll, 4 rollo especial, 6 sashimi, 2 nigiri	26
<b>Nº 2</b> 26 piezas	
4 Traditional roll, 4 rollo especial, 9 sashimi, 3 nigiri, 6 hosomaki	36
<b>Nº 3</b> 36 piezas	
8 Traditional roll, 8 rollo especial, 10 sashimi, 4 nigiri, 6 hosomaki	46

## Platos Calientes

おすすめ

<b>Pollo</b> Teriyaki Pechuga de pollo con salsa Teriyaki, vegetales salteados y gohan (arroz blanco)	14.5
<b>Ternera Teppanyaki</b> Solomillo de ternera con salsa Teppanyaki, vegetales salteados y gohan	18
<b>Bacalao negro Teriyaki</b> Bacalao con salsa Teriyaki, vegetales salteados y gohan	17.5
<b>Langostinos Teppanyaki</b> Langostinos salteados con salsa Teppanyaki, vegetales salteados	17.5
<b>Katsu Don</b> Cerdo empanado con huevo sobre arroz	15
<b>Salmón Teriyaki</b> Salmón con salsa Teriyaki, vegetales salteados y gohan	16
<b>Yaki Udon</b> Fideos salteados al wok con pollo, vegetales y langostinos, con un toque de picante	13
<b>Yakisoba</b> Fideos Ramen salteados al wok con vegetales, langostinos	13
<b>Gomoku Yakimeshi</b> Arroz salteado con langostino, pollo, huevo y vegetales	13
<b>Torikatsu</b> Pechuga empanada de pollo acompañada de ensalada verde	13
<b>Gohan</b> Arroz al vapor	4

## Postres

デザート

Rollos de sushi dulces (5)	6
Banana tempura con helado de vainilla	6
Helado de tempura	5.5
Mix de helados (té verde, sésamo, jengibre)	5
Mochi	5
Coulant de chocolate con helado de vainilla	6
Postres caseros	5

## Bebidas

お飲み物

Agua Aqua Bona	2.2
Agua con gas Pelegrino	3.2
Refrescos	2.7
Zumo de frutas	2.2

## Cervezas

ビンビール

Heineken	2.8
Mahou	2.8
Sandy	3
Kirin	3.5
Sapporo	3.5
Caña Kirin	2.8

## Cafés e Infusiones

珈琲・お茶

Café	1.7
Cortado	1.8
Carajillo	2.6
Café con leche	2
Capuccino	3.5
Té verde japonés, sencha	3
Té e infusiones	2.5

## Sakes

日本酒 冷・熱

Sho Chiku Bai (frío/caliente)	19.5
Kyoto Fushimizu (frío/caliente)	9.5
Manahime	9.5
Sake grande (frío/caliente)	5.5



## Vino por copa / Wine by the glass

<b>Sentero</b> D.O Toro <i>Malvasía</i>	<b>3</b>
<b>Atrium Chardonnay</b> D.O Penedès <i>Chardonnay</i>	<b>4.75</b>
<b>Verdeo</b> D.O Rueda <i>Verdejo</i>	<b>3.75</b>
<b>Lolo</b> D.O Rías Baixas <i>Albariño</i>	<b>4.9</b>
<b>Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé</b> Valle Central, Chile <i>Cabernet Sauvignon</i>	<b>3.9</b>
<b>Conde Valdemar Rosado</b> D.O.C. Rioja <i>Garnacha</i>	<b>4</b>
<b>Viña Esmeralda Rosé</b> D.O. Catalunya <i>Garnacha tinta</i>	<b>4.9</b>
<b>Sentero</b> D.O. Toro <i>Tempranillo (Tinta Toro)</i>	<b>3</b>
<b>Valparaiso Roble</b> D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	<b>3.9</b>
<b>Rioja Bordón Crianza</b> D.O. Rioja <i>Garnacha, Tempranillo</i>	<b>4.9</b>
<b>Can Axartell Tinto Uno</b> Vi de la Terra de Mallorca <i>Callet, Merlot, Syrah, Pinot Noir</i>	<b>5</b>

## Vino Blanco / White wine

<b>Viña Sol</b> D.O Catalunya <i>Parellada, Garnacha Blanca</i>	<b>9,5</b> <i>37,5 cl</i>	<b>15</b> <i>75 cl</i>
<b>Sentero</b> D.O Toro <i>Malvasía</i>		<b>12</b>
<b>Murviedro</b> D.O Protegida Valencia <i>Sauvignon blanc</i>		<b>13</b>
<b>Oroya sushi wine</b> Vino de la Tierra de Castilla <i>Airen, Macabeo, Moscatel</i>		<b>15</b>
<b>Verdeo</b> D.O Rueda <i>Verdejo</i>		<b>15</b>
<b>Analivia</b> D.O Rueda <i>Verdejo</i>		<b>15</b>
<b>Santa Digna Chardonnay</b> Valle Central, Chile <i>Chardonnay</i>		<b>18</b>
<b>Lolo</b> D.O Rías Baixas <i>Albariño</i>		<b>18</b>
<b>Muscat Miguel Oliver</b> D.O Plà i Llevant (España) <i>Moscatel</i>		<b>18.5</b>
<b>Artium Chardonnay</b> D.O Penedès <i>Chardonnay</i>		<b>19</b>
<b>Puerta Santa</b> D.O Rías Baixas <i>Albariño</i>		<b>19.5</b>
<b>Santa Digna Sauvignon Blanc</b> Valle Central, Chile <i>Sauvignon Blanc</i>		<b>19.5</b>
<b>Bicicletas y Peces</b> D.O Rueda <i>Sauvignon Blanc</i>		<b>20</b>
<b>Pulpo</b> D.O Rías Baixas <i>Albariño</i>		<b>25.5</b>
<b>Marqués de Cassa Concha</b> D.O Peumo, Chile <i>Chardonnay</i>		<b>28</b>
<b>Paco &amp; Lola</b> D.O Rías Baixas <i>Albariño</i>		<b>25</b>
<b>Can Axartell Blanco Uno</b> Vi de la Terra de Mallorca <i>Premsal Blanc, Moscatell, Malvasia</i>		<b>29</b>
<b>Mar de Frades</b> D.O Rías Baixas <i>Albariño</i>		<b>31.5</b>

## Vino Tinto / Red wine

<b>Sentero</b> D.O Toro <i>Tinta de Toro</i>	11
<b>Valparaiso Roble</b> D.O Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	15
<b>Valdubón Roble</b> D.O Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	18.5
<b>Santa Digna Cabernet Sauvignon</b> Valle Central, Chile <i>Cabernet Sauvignon</i>	19
<b>Protos Roble</b> D.O Ribera de Duero <i>Tinta Fina</i>	21
<b>Artadi</b> D.O.C Rioja <i>Tempranillo</i>	22
<b>Ramón Bilbao Crianza</b> D.O.C Rioja <i>Tempranillo</i>	23
<b>Rioja Bordón Crianza</b> D.O.C Rioja <i>Garnacha, Tempranillo</i>	23
<b>Jean leon 3055</b> D.O Penedès <i>Merlot, Petit Verdot</i>	24
<b>Ses Nines</b> D.O Binissalem - Mallorca <i>Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro, Merlot, Syrah</i>	19
<b>Ruc</b> Vi de la Terra de Mallorca <i>Callet, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	25
<b>Pinna Fidelis Roble</b> D.O Ribera del Duero <i>Tinta del País</i>	27
<b>Celeste Crianza</b> D.O Ribera del Duero <i>Tinto fino (Tempranillo)</i>	25.5
<b>Emilio Moro Crianza</b> D.O Ribera del Duero <i>Tinta Fina</i>	28
<b>Marqués de Casa Concha</b> D.O Peumo, Chile <i>Carmenère</i>	29.5
<b>ÀN/2</b> Vi de la Terra de Mallorca <i>Tempranillo</i>	29.5
<b>Malleolus</b> D.O Ribera del Duero <i>Tinto Fino</i>	39

## Vino Rosado / Rose wine

<b>Conde Valdemar Rosado</b> D.O.C Rioja <i>Garnacha</i>	16
<b>Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé</b> Valle Central, Chile <i>Cabernet Sauvignon</i>	17
<b>Viña Esmeralda Rosé</b> D.O Catalunya <i>Garnacha tinta</i>	19.5
<b>Can Axartell Rosado Uno</b> Vi de la Terra de Mallorca <i>Pinot Noir, Manto Negro</i>	26
<b>Château La Gordonne</b> Provence, Francia <i>Mourvedre, Syrah, Tibouren, Garnacha negra, Cinsault</i>	28
<b>Whispering Angel</b> Provenza, Francia <i>Grenache, Rolle, Vermentino, Cinsault</i>	29.5

## Cava & Champagne

<b>Benjamín Freixenet Cordón Negro</b> D.O Cava <i>Parellada, Macabeo, Xarel·lo</i>	6.5 20 cl
<b>Vallformosa Pinot Noir Brut</b> D.O Cava <i>Pinot Noir</i>	18
<b>Freixenet Elyssia Gran Cuvée Brut</b> D.O Cava <i>Chardonnay, Macabeo, Parellada, Pinot Noir</i>	24.5
<b>Anna de Codorníu Brut Nature</b> D.O Cava <i>Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel·lo</i>	25
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b> D.O Champagne <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	65
<b>Dom Pérignon Vintage</b> D.O Champagne <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	150

## Cocktails

<b>Whisky Sour</b> <i>Potente y firme. Especiado (pimienta) con notas de madera. Avanza con recuerdos de fruta madura (melocotón), manzana caramelizada y flores (madreselva).</i>	5
<b>Pisco Sour</b> <i>Exuberante aroma floral con notas rosas y jazmín, además de pieles de cítricos confitadas. En boca es goloso, redondo, incluso cremoso con final largo y persistente.</i>	5
<b>Gintonic Citadelle</b> <i>La ginebra Citadelle posee delicados aromas a flores frescas resaltadas por notas cítricas más fuertes. Citadelle ofrece una riqueza aromática completa: Notas a enebro, cítricas y exóticas.</i>	8.5

## Sake

<b>Kyoto Fushimizu</b> Japón <i>Frio/Caliente - Semiseco</i>	9.5 300 ml
<b>Manahime</b> Japón <i>Dulce</i>	9.5 300 ml
<b>Sho Chiku Bai</b> Japón <i>Frio/Caliente - Semiseco</i>	19.5 720 ml
<b>Sake</b> Japón <i>Frio/Caliente - Semiseco</i>	4 180 cl
<b>Sake</b> Japón <i>Frio/Caliente - Semiseco</i>	4 280 cl