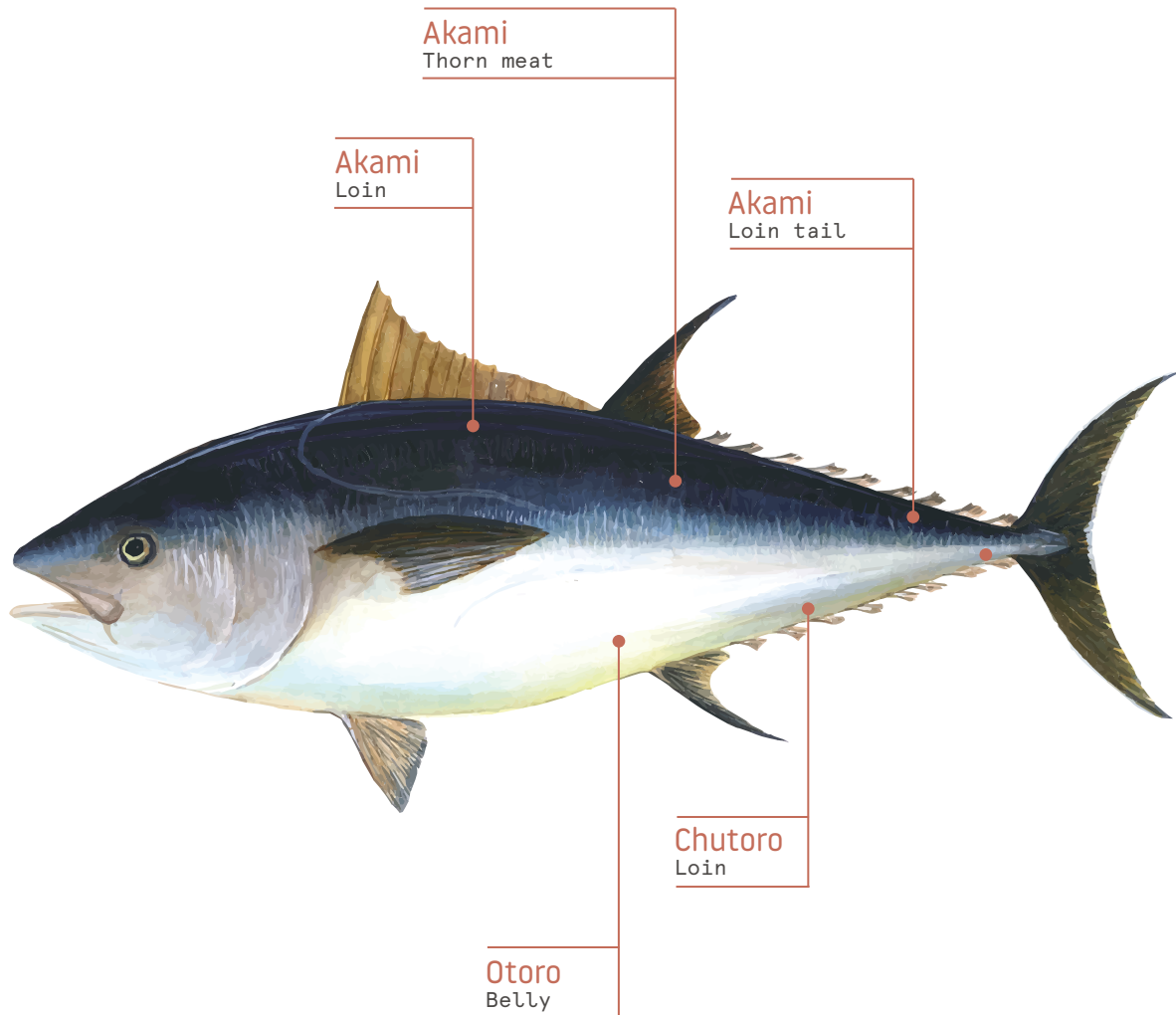


RED TUNA

TRACEABILITY · SUSTAINABILITY · EXCELLENCE



AKAMI

This is the inner part of the back of the tuna, located next to the backbone, and is characterised by its red colour and intense flavour.

OTORO

The toro or tunabelly, is the part of the tuna that contains the most fat and as its Japanese name indicates, sinks in the mouth with every bite.

CHUTORO

This is the part of the back of the tuna located closest to the skin, where the animal stores the most fat, which gives it a meaty but very soft texture.

Bluefin tuna is one of the most prized foods in Japanese cuisine. Its juicy and tasty meat does not go unnoticed by the palate and is present in many typical Japanese dishes. At Wasabi you will taste bluefin tuna in its purest and most authentic form in sashimi, nigiris, makis, uramakis and many other preparations.

Pisco Sour



5€

ALL PRICES INCLUDE VAT | ALL PRICES ARE IN EUROS

** Please, if you have any type of food allergy, ask the waiter for the allergen menu.*

MwST. INBEGRIFFEN | ALLE PREISE SIND IN EURO

** Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, fragen Sie den Kellner nach dem Allergienmenü*

Cold Starters | Kalte Vorspeisen

前菜

Wasabi salad | Wasabi-Salat

Lettuce, king prawns, fish, seaweed, avocado and cucumber with Wafu sauce
Salat, Kaisergranat, Fisch, Algen, Avocado und Gurke mit Wafu-Sauce

13.5

Chef salad | Chef-Salat

Cucumber, salmon and tuna with a creamy spicy sauce
Gurke, Lachs und Thunfisch mit scharfer Sauce

14

Seaweed salad | Algensalat

Seaweed variation, cucumber, radish with a sesame and soy sauce
Variation von Algen, Gurke und Rettich an Sesam-Soja-Sauce

13

Spicy tuna tartare | Pikantes Thunfischtartar

Spicy tuna with avocado
Scharfer Thunfisch mit Avocado

16.5

Tuna tataki | Thunfisch-Tataki

Semi-raw tuna fillet with soy and ginger sauce
Halbrohes Thunfischfilet mit Sojasauce und Ingwer

16.5

Shake tartar

Salmon tartar with Ponzu sauce and wasabi with garlic
Lachstartar mit Ponzu-Sauce mit Wasabi mit Knoblauch

14

Creole tiradito | Kreolen-Streifen

Sliced gilt-head bream, yellow pepper sauce and lime
Goldbrassen-Streifen, gelbe Aji-Sauce, frittierte und Limette

14

Ceviche

Fish and seafood with citrus sauce
Fisch und Meeresfrüchte an Zitrusauce

15

Tuna tartare with truffle | Thunfisch-Tartar mit Trüffel

Tuna tartare with truffle and egg-yolk
Thunfisch-Tartar mit Trüffel und Eigelb

16.5

Soft-shell crab salad | Soft-Shell Krabbensalat

Soft-shell crab salad
Soft-Shell Krabbensalat

14

Hamachi Tiradito

'Serviola' slices with jalapeño and yuzu
'Serviola' Filet mit Jalapeño und Yuzu

14

ALL PRICES INCLUDE VAT | ALL PRICES ARE IN EUROS

* Please, if you have any type of food allergy, ask the waiter for the allergen menu.

MwST. INBEGRIFFEN | ALLE PREISE SIND IN EURO

* Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, fragen Sie den Kellner nach dem Allergienmenü

Warm Starter | Warme Vorspeisen

前菜

Edamame

Boiled soy beans with salt or spicy

Gedünstete Sojabohnen mit Salz oder würzig

6

Tofu steak

Grilled tofu with mirin and soy sauce

Tofu vom Grill mit Mirin-Sauce und Soja

9.5

Duck gyozas | Enten Gyozas

Lacquered duck with orange sauce

Lackierte Ente mit Orangensauce

8.5

King prawn Gyozas | Riesengarnelen Gyozas

Japanese dumplings stuffed with king prawns and cheese

Japanische Teigtäschchen gefüllt mit Riesengarnelen und Käse

8.5

Chicken Gyozas | Hähnchen Gyozas

Japanese dumplings with chicken and vegetables

Japanische Teigtäschchen gefüllt mit Hühnchen und Gemüse

8.5

Pork Gyozas | Schweine Gyozas

Japanese dumplings with pork and vegetables

Japanische Teigtäschchen gefüllt mit Schwein und Gemüse

8.5

Yakitori

Chicken brochettes with Yakitori sauce

Hähnchenspiesschen mit Yakitori-Sauce

11

Tori Tastuage

Japanese-style chicken fried in batter

Paniertes Hähnchenfleisch im japanischen Stil

11

Miso soup | Miso-Suppe

Soy bean soup with seaweed, Tofu and spring onion

Sojabohnen-Suppe mit Algen, Tofu und Frühlingszwiebeln

5

Spicy Sour Prawns | Spicy Sour Garnele

Spicy sour prawn with spicy creamy sauce and lime

Spicy sour Garnele mit scharfer Sauce und Limette

14

Cod Agedashi | Kabeljau Agedashi

Harachi, mushrooms and poached egg with agedashi sauce.

Harachi, Pilze und pochiertes Ei mit Agedashi-Sauce.

14.5

ALL PRICES INCLUDE VAT | ALL PRICES ARE IN EUROS

* Please, if you have any type of food allergy, ask the waiter for the allergen menu.

MwST. INBEGRIFFEN | ALLE PREISE SIND IN EURO

* Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, fragen Sie den Kellner nach dem Allergienmenü

Tempura

天ぷら

Ebi Yasay tempura

King prawns and vegetables in tempura | *Riesengarnelen und Gemüse in Tempura*

16.5

Yasay tempura

Vegetables in tempura | *Gemüse in Tempura*

13

Ebi tempura

King prawns in tempura | *Riesengarnelen in Tempura*

18.5

Temaki HandRoll | Temaki Handrolle

手巻き

1 PIECE | 1 STÜCK

California

Crab stick, avocado, cucumber and capelin roe | *Surimi, Avocado, Gurke und Masago*

6.5

Spicy tuna

Spicy tuna, spring onion, avocado and capelin roe
Scharfer Thunfisch, Frühlingszwiebel, Avocado und Masago

7

Ikura

Salmon roe, chives and cream cheese | *Lachsrogen, Schnittlauch und Käsecreme*

6.5

Sake

Salmon, spring onion, avocado and capelin roe | *Lachs, Frühlingszwiebel, Avocado und Masago*

6.5

Ika temaki

Breaded squid, avocado, chives and Masago
Panierter Tintenfisch, Avocado, Schnittlauch und Masago

7

Galleta de nori (2)

Salmon, chives, avocado and capelin fish | *Lachs, Schnittlauch, Avocado und Kapelan*

7

Sashimi

刺身

6 PIECES | 6 STÜCK

Maguro

Tuna | *Thunfisch*

16

Ikura

Salmon roe | *Lachsrogen*

16

Saba

Mackerel | *Makrele*

13

Sake

Salmon | *Lachs*

13

Shiromi

White fish | *Weisser Fisch*

12.5

Sashimi Mix (16 Pieces | 16 Stück)

Variety of fish and seafood | *Variation von Fisch und Meeresfrüchten*

28

Nigiri

にぎり

2 PIECES | 2 STÜCK

Maguro Tuna <i>Thunfisch</i>	6
Sake Salmon <i>Lachs</i>	5.5
Shiromi White fish <i>Weisser Fisch</i>	6
Ikura Salmon roe <i>Lachsrogen</i>	6.5
Unagui Eel <i>Aal</i>	6.5
Unagui Unagui and foie <i>Unagui und Foie</i>	7
Unagui Unagui and avocado <i>Unagui und Avocado</i>	6.75
Ebi King prawn <i>Riesengarnele</i>	5
Spicy tuna Spicy tuna <i>Scharfer Thunfisch</i>	6.5
Ika Squid <i>Tintenfisch</i>	4.75
Sakana tataki Salmon, marinated hamachi in soy sauce and sesame <i>Lachs, mariniertes Hamachi in Sojasauce und Sesam</i>	5.5
Aburi shake Flamed salmon nigiri <i>Nigiri-Lachs flambiert</i>	6.25
Aburi hotate Scallop flamed nigiri <i>Nigiri-Jakobsmuschel flambiert</i>	6.5
Aburi Maguro Tuna with spicy fried quail egg <i>Thunfisch mit würzigem gebratenem Wachtelei</i>	7
Aburi Hamachi Jalapeño, yuzu and lime <i>Jalapeño, yuzu und Limette</i>	6
Saba Mackerel <i>Makrele</i>	5
Tamago Japanese omelette <i>Japanisches Omellett</i>	4
Nigiri Avocado Avocado <i>Avocado</i>	5
Nigiri Mix (14 Pieces 14 Stück) <i>Nigiri and Hosomaki assortment Eine Auswahl von Nigiri und Hosomaki</i>	26

ALL PRICES INCLUDE VAT | ALL PRICES ARE IN EUROS

* Please, if you have any type of food allergy, ask the waiter for the allergen menu.

MwST. INBEGRIFFEN | ALLE PREISE SIND IN EURO

* Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, fragen Sie den Kellner nach dem Allergienmenü

Hosomaki

細巻き

6 PIECES | 6 STÜCK

TTekka maki Tuna roll <i>Thunfischrolle</i>	7.5
Sake maki Salmon roll <i>Lachsrolle</i>	6.5
California maki Stick crab, capelin roe and avocado <i>Surimi, Masago und Avocado</i>	7.5
Unakyu maki Eel and cucumber roll <i>Aal-Gurke-Rolle</i>	7.5
Kappa maki Cucumber roll <i>Gurkenrolle</i>	5
Avocado maki Avocado roll <i>Avocadorolle</i>	5.5
Hosomaki Mix (18 Pieces 18 Stück) Hosomaki assortment Eine Auswahl von Hosomaki	20

Traditional rolls | *Traditionelle Rollen* 巻き盛り合わせ

8 PIECES | 8 STÜCK Covered with sesame or capelin roe | *Im Sesam- oder Masagomantel*

California Crab sticks, avocado and cucumber <i>Surimi, Avocado und Gurke</i>	9.5
Maguro Tuna, asparagus and cucumber <i>Thunfisch, Spargel und Gurke</i>	10.5
Shake Salmon, cream cheese and cucumber <i>Shake Lachs, Frischkäse und Gurke</i>	10.5
Spicy tuna Spicy tuna, spring onion and avocado <i>Scharfer Thunfisch, Frühlingszwiebel und Avocado</i>	11
Light Avocado, lettuce, asparagus and cucumber <i>Avocado, Salat, Spargel und Gurke</i>	10
Smoke Smoked salmon, crispy, spring onion and cream cheese <i>Geräucherter Lachs, Crisoy, Frühlingszwiebel und Frischkäse</i>	11
Ebi King prawn, avocado and asparagus <i>Riesengarnele, Avocado und Spargel</i>	10

ALL PRICES INCLUDE VAT | ALL PRICES ARE IN EUROS

* Please, if you have any type of food allergy, ask the waiter for the allergen menu.

MwST. INBEGRIFFEN | ALLE PREISE SIND IN EURO

* Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, fragen Sie den Kellner nach dem Allergienmenü

Special Rolls | Spezial Rollen

スペシャル巻

8 PIECES | 8 STÜCK

Philadelphia

Salmon, spring onion and cream cheese, covered with salmon

Lachs, Frischkäse und Frühlingszwiebel im Lachsmantel

14

Caterpillar

Eel and cucumber, covered with avocado and capelin roe with eel sauce

Aal und Gurke im Avocado-Masago-Mantel an Aalsauce

14.5

Tempura

King prawn in tempura and avocado, covered with salmon or avocado

Riesengarnele in Tempura und Avocado im Lachs- oder Avocadomantel

14.5

Rainbow

King prawn and avocado, covered with fish variety | *Riesengarnele und Avocado im Fischvariation-Mantel*

15

Soho

Eel, avocado, king prawn in tempura and capelin roe covered with flamed salmon

Aal, Avocado, Tempura-Riesengarnele und Masago im flambierten Lachsmantel

15

Spider (6 Pieces | 6 Stück)

Soft-shell crab, avocado, lettuce, mayonnaise, and capelin roe covered with seaweed

Butterkrebs, Avocado, Kopfsalat, Mayonnaise und Masagoim Meeresalgenmantel

15

Osaka

King prawn in tempura, avocado, covered with gilt-head bream, ceviche sauce

Riesengarnele in Tempura, Avocado, belegt mit Goldfrasse, Ceviche-Sauce und frittierte Süsskartoffel

15

Hotate

Breaded king prawn, avocado, covered with scallop, capelin roe (masago) and Parmesan cheese

Panierte Garnele, Avocado, belegt mit Jakobsmuschel, Masago-Kaviar und Parmesankäse

15

Seaweed

Salmon, king prawn, wakame seaweed covered with tuna

Lachs, Garnele, Wakame-Alge, belegt mit Thunfisch

15

Cristal

Spicy salmon and crab, asparagus with spinach | *Scharfer Lachs, Surimiim, Spargel und Spinatmantel*

15

Dragon Masago

Eel, salmon covered with eel and avocado with a Kabayaki sauce

Aal, Lachs umhüllt mit Aal und Avocado mit Kabayaki-Sauce

15.5

Portals Roll

Breaded king prawn, avocado, sesame seeds, Masago, covered with gilt Headbream ceviche

Panierte garnele, avocado, sesam, Masago, goldbrasse ceviche

15

Spicy tuna 2.0 | Würziger Thunfisch 2.0

Flambéed salmon with spicy tuna and asparagus | *Flambierter Lachs mit würzigem Thunfisch un Spagel*

15

Vegan salad topped with avocado | Veganer Salat mit Avocado

Lettuce, tomato, cucumber, asparagus and chives | *Salat, Tomaten, Gurken, Spargel und Schnittlauch*

14

Kali Roll

Tuna, avocado, cucumber topped with flambéed salmon and spicy cream sauce

Thunfisch, Avocado, Gurke mit flambiertem Lachs und einer pikanten Creamsauce

14.5

Gyu Roll

Foie gras, asparagus, mushrooms, covered in beef and truffle

Foie Gras, Spargel, Pilze, bedeckt mit Rindfleisch und Trüffel

15.5

Tempura Rolls | Tempura Rollen

天ぷら巻

8 PIECES | 8 STÜCK

Ja ho val

Salmon, crab sticks and cream cheese in tempura with eel sauce

Surimi, Frischkäse und Lachs, in Tempura mit Aalsauce

14.5

Hanabi

King prawn, cream cheese, avocado, chives, wrapped in salmon and panko

Riesengarnele, Frischkäse, Avocado, Frühlingszwiebel, in Lachs und Panko gewickelt

14.5

Tuna poki maki (10 Pieces | 10 Stück)

Spicy tuna, cream cheese and spring onion in tempura with eel sauce

Tempura-Rolle mit scharfem Thunrisch, Frischkäse und Frühlingszwiebel mit Aalsauce

15

Otaki

Chicken teriyaki and asparagus, in tempura with eel sauce

Teriyaki-Hähnchen und Spargel in Tempura mit Aal-Sauce

14.5

Uro Roll

Assortment of fish, cream cheese, hot sauce, cucumber, chives, in tempura with eel sauce

Eine Auswahl von Fisch, Frischkäse, scharfe Sauce, Gurke, Schnittlauch, in Tempura mit Aalsauce

14.5

Sushi/Sashimi Combinations

すし/刺身 盛り合わせ

N° 1 16 Pieces | 16 Stück

4 Traditional roll, 4 especial roll, 6 sashimi, 2 nigiri

27

N° 2 26 Pieces | 26 Stück

4 Traditional roll, 4 especial roll, 9 sashimi, 3 nigiri, 6 hosomaki

37

N° 3 36 Pieces | 36 Stück

8 Traditional roll, 8 especial roll, 10 sashimi, 4 nigiri, 6 hosomaki

47

ALL PRICES INCLUDE VAT | ALL PRICES ARE IN EUROS

* Please, if you have any type of food allergy, ask the waiter for the allergen menu.

MwST. INBEGRIFFEN | ALLE PREISE SIND IN EURO

* Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, fragen Sie den Kellner nach dem Allergienmenü

Hot Dishes | Warme Speisen

おすすめ

Chicken Teriyaki | Teriyaki-Hähnchen

Chicken breast with teriyaki sauce, sautéed vegetables

Hähnchenfilet mit Teriyaki-Sauce, sautiertem Gemüse

15

Veal Teppanyaki | Teppanyaki-Kalb

Veal tenderloin with teppanyaki sauce, sautéed vegetables

Kalbsfilet mit Teppanyaki-Sauce, sautiertem Gemüse

19

Black cod Teriyaki | Schwarzer Teriyaki-Kabeljau

Cod with teriyaki sauce, sautéed vegetables

Kabeljau mit Teriyaki-Sauce, sautiertem Gemüse

19

King prawn Teriyaki | Teriyaki-Garnelen

Sautéed king prawns with teriyaki sauce, sautéed vegetables

Sautierte Garnelen mit Teriyaki-Sauce, sautiertem Gemüse

18

Katsu Don

Breaded pork with egg on a bed of rice

Paniertes Schweinefleisch mit Ei auf Reis

15

Salmon Teriyaki | Teriyaki-Lachs

Salmon, with teriyaki sauce, sautéed vegetables

Lachs mit Teriyaki-Sauce, sautiertem Gemüse

16.5

Spicy Yaki Udon

Udon noddles with chicken, vegetables and king prawns

Japanische Udon-Nudeln mit Hühnchen, Gemüse und Riesengarnelen

13.5

Yakisoba

Ramen noddles with vegetables and prawns

Ramen-Nudeln mit Gemüse und Riesengarnelen

13.5

Gomoku Yakimeshi

Sautéed rice with king prawns, chicken, egg and vegetables

Sautierter Reis mit Riesengarnelen, Hühnchen, Ei und Gemüse

13.5

Torikatsu

Breaded chicken breast accompanied by green salad

Panierte Hühnerbrust mit Yasai-Salat

14

Gohan

Steamed rice | *Gedünsteter Reis*

4

Kids nuggets

Chicken nuggets with Yakimeshi | *Hähnchen nuggets mit Yakimeshi*

14

ALL PRICES INCLUDE VAT | ALL PRICES ARE IN EUROS

* Please, if you have any type of food allergy, ask the waiter for the allergen menu.

MwST. INBEGRIFFEN | ALLE PREISE SIND IN EURO

* Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, fragen Sie den Kellner nach dem Allergienmenü

Desserts | Dessert デザート

Sweet sushi rolls <i>Süße Sushi-Rollen (5)</i>	6.5
Banana tempura with vanilla ice cream <i>Bananentempura mit Vanilleeis</i>	5.5
Tempura ice cream <i>Tempuraeis</i>	5.5
Ice cream mix (green tea, sesame, ginger) <i>Eismischung (grüner Tee, Sesam, Ingwer)</i>	5
Mochi (Chocolate & Cheesecake)	4.75
Chocolate coulant with vanilla ice cream <i>Schokoladencoulant mit Vanilleeis</i>	6
Lemon pie Homemade <i>Hausgemachter</i>	5.5
Bannofee Homemade <i>Hausgemachter</i>	5.5

ALL PRICES INCLUDE VAT | ALL PRICES ARE IN EUROS

* Please, if you have any type of food allergy, ask the waiter for the allergen menu.

MwST. INBEGRIFFEN | ALLE PREISE SIND IN EURO

* Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, fragen Sie den Kellner nach dem Allergienmenü

Drinks | Getränke お飲み物

Water Wasser	2.2
Sparkling water Wasser mit Kohlensäure	3.2
Carbonated drinks Erfrischungsgetränke	2.7
Fruit juices Fruchtsaft	2.5

Beers | Biere ビンビール

Heineken	2.8
Mahou	2.8
Sandy	3
Kirin	3.5
Sapporo	3.5
Draught Kirin Glas Kirin	3

Coffees, teas | Kaffees, Kräutertees 珈琲・お茶

Espresso	1.8
Cortado Caffelatte Espresso mit Milch	1.9
Carajillo Espresso mit Schuss	2.8
White coffee Milchkaffee	2
Capuccino	3.5
Japanese green tea Japanischer Grüner Tee	3
Herb teas Kräutertees	2.5

Sakes 日本酒 冷・熱

Sho Chiku Bai (hot/cold)	19.5
Kyoto Fushimizu (hot/cold)	9.5
Manahime	9.5
Sake grande (hot/cold)	5.5

Vino por copa / Wine by the glass

Viña Sol D.O Catalunya <i>Garnacha Blanca</i>	3.50
Atrium Chardonnay D.O Penedès <i>Chardonnay</i>	4.75
Verdeo D.O Rueda <i>Verdejo</i>	3.80
Pazo Das Bruxas D.O Rías Baixas <i>Albariño</i>	4.90
Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé Valle Central, Chile <i>Cabernet Sauvignon</i>	4
Viña Esmeralda Rosé D.O. Catalunya <i>Garnacha tinta</i>	4
Finca Resalso D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	3.90
Ramón Bilbao D.O. Rioja <i>Tempranillo</i>	4.90
Can Axartell Tinto Uno Vi de la Terra de Mallorca <i>Callet, Merlot, Syrah, Pinot Noir</i>	5

Vino Blanco / White wine

Viña Sol D.O Catalunya <i>Garnacha Blanca</i>	9.50 <i>37,5 cl</i>	16 <i>75 cl</i>
Verdeo D.O Rueda <i>Verdejo</i>		16
Analivia D.O Rueda <i>Verdejo</i>		16
Santa Digna Chardonnay Valle Central, Chile <i>Chardonnay</i>		19
Santa Digna Sauvignon Blanc Valle Central, Chile <i>Sauvignon Blanc</i>		20
Pazo Das Bruxas D.O Rías Baixas <i>Albariño</i>		19
Pulpo D.O Rías Baixas <i>Albariño</i>		26
Chablis Provence, Francia <i>Chardonnay</i>		27
Bicicletas y peces D.O Rueda <i>Sauvignon Blanc</i>		20
Mar De Frades D.O Rías Baixas <i>Albariño</i>		31.50
Can Axartell Vi de la Terra de Mallorca <i>Prensal, Moscatell, Malvasía</i>		29
Muscat Miguel Oliver D.O Pla i Llevant <i>Moscatel</i>		19

Vino Tinto / Red wine

Finca Resalso D.O Ribera del Duero <i>Tinta fina</i>	19
Valparaiso Roble D.O Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	16.25
Miros de Ribera D.O Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	21
Santa Digna Cabernet Sauvignon Valle Central, Chile <i>Cabernet Sauvignon</i>	19.50
Protos Roble D.O Ribera de Duero <i>Tinta Fina</i>	20.50
Ramón Bilbao Crianza D.O.C Rioja <i>Tempranillo</i>	23.50
Montecillo D.O.C Rioja <i>Tempranillo</i>	19
Ses Nines D.O Binissalem - Mallorca <i>Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro, Merlot, Syrah</i>	25
Emilio Moro Crianza D.O Ribera del Duero <i>Tinta Fina</i>	28.50
ÀN/2 Vi de la Terra de Mallorca <i>Tempranillo</i>	30
Malleolus D.O Ribera del Duero <i>Tinto Fina</i>	41
Can Axartell Vi de la Terra de Mallorca <i>Premsal blanc, Garnacha</i>	26

Vino Rosado / Rose wine

Santa Digna Rosé Valle Central, Chile <i>Cabernet Sauvignon</i>	17.50
Viña Esmeralda Rosé D.O Catalunya <i>Garnacha tinta</i>	19.50
Can Axartell Vi de la Terra de Mallorca <i>Pinot Noir, Manto Negro</i>	26
Miraval Provenza, Francia <i>Garnacha, Syrah</i>	30.50

Cava & Champagne

Benjamín Codorniu 1551 D.O Cava <i>Parellada, Macabeo, Xarel·lo</i>	6.75 20 cl
Anna de Codorníu Brut Nature D.O Cava <i>Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel·lo</i>	25
Moët & Chandon Brut Imperial D.O Champagne <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	67
Dom Pérignon Vintage D.O Champagne <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	165
Murviedro Rosado D.O Valencia <i>Brut Rosé</i>	19
Murviedro D.O Cava <i>Brut</i>	21

Cocktails

Whisky Sour

Potente y firme. Especiado (pimienta) con notas de madera. Avanza con recuerdos de fruta madura (melocotón), manzana caramelizada y flores (madreselva).

6.50

Pisco Sour

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.

5

Sake

Kyoto Fushimizu

Japón

Frio/Caliente - Semiseco

9.75

300 ml

Manahime

Japón

Dulce

9.75

300 ml

Sho Chiku Bai

Japón

Frio/Caliente - Semiseco

21

720 ml

Sake

Japón

Frio/Caliente - Semiseco

4.20

180 cl

Sake

Japón

Frio/Caliente - Semiseco

5.05

280 cl