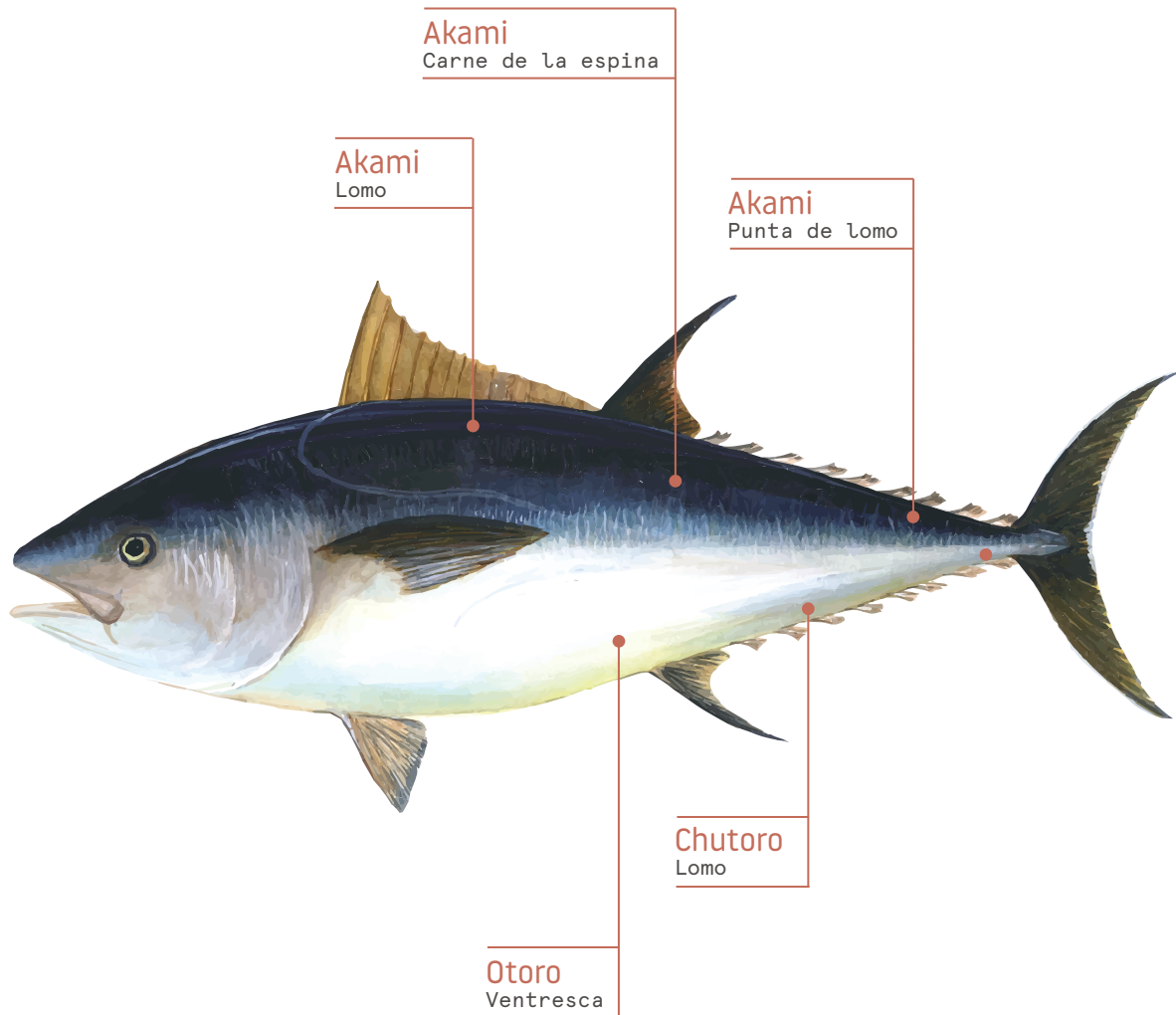


# ATÚN ROJO

TRAZABILIDAD · SOSTENIBILIDAD · EXCELENCIA



## AKAMI

Se trata de la parte interna del lomo del atún, situada junto a la espina, y se caracteriza por su color rojo y por su sabor intenso.

## OTORO

El toro o ventresca, es la parte del atún que contiene más grasa y que, como bien indica su nombre en japonés, se hunde en la boca en cada bocado.

## CHUTORO

Es la parte del lomo del atún situada más cerca de la piel, donde el animal almacena más grasa, lo que le confiere una textura carnosa pero muy suave.

El Atún rojo es uno de los alimentos más preciados de la gastronomía japonesa. Su carne jugosa y sabrosa no pasa desapercibida para el paladar y esta presente en números platos típicos del país nipón. En Wasabi degustarás el atún rojo de la forma más pura y auténtica en sashimi, nigiris, makis, uramakis entre muchas otras elaboraciones.

# Pisco Sour



5€

## Entrantes Fríos

前菜

### Ensalada Wasabi

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

13,5

### Ensalada del Chef

Pepino, salmón y atún con salsa picante

14

### Ensalada de algas

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

13

### Tartaro de atún picante

Atún picante con aguacate

16,5

### 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

14

### Tiradito criollo

Cortes de serviola, salsa de aji amarillo y lima

14

### Ceviche

Mariscos y pescados macerados en salsa cítrica

15

### Tartar de atún con trufa

Tartar de atún con trufa y yema de huevo

16,5

### Ensalada soft shell crab

Ensalada de cangrejo de concha blanda, col y salsa wafu

14

### Tiradito de hamachi

Cortes de serviola con jalapeño y yuzu

14

## 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 pato</b> Pato lacado con salsa de naranja	8.5
<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	14
<b>Agedashi de bacalao</b> Harachi, setas y huevo poché con salsa agedashi.	14.5

## 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 (2)

7

## Sashimi

刺身

6 UNIDADES

### Maguro

Atún

16

### Ikura

Huevas de salmón

16

### Saba

Caballa

13

### Sake

Salmón

13

### Shiromi

Pescado blanco

12.5

### Sashimi Mix (16 piezas)

Variedad de pescados y mariscos

28

# Nigiri

にぎり

2 UNIDADES

<b>Maguro</b> Atún	6
<b>Sake</b> Salmón	5.5
<b>Shiromi</b> Pescado blanco	6
<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	6.5
<b>Aburi Maguro</b> Atún con huevo frito de codorniz picante	7
<b>Aburi Hamachi</b> Jalapeño, yuzu y lima	6
<b>Saba</b> Caballa	5
<b>Tamago</b> Tortilla japonesa	4
<b>Nigiri</b> de aguacate	5
<b>Nigiri Mix (14 piezas)</b> Variedad de Nigiri /Hosomaki	26

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.

## Hosomaki

細巻き

6 UNIDADES

<b>Tekka maki</b> Rollo de atún	7.5
<b>Sake maki</b> Rollo de salmó	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
<b>Aguacate maki</b> Rollo de aguacate	5.5

## 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	11

## Rollos Especiales

スペシャル巻

8 UNIDADES

<b>Philadelphia</b> Salmón, cebollino y queso crema, cubierto de salmón	14
<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 Masago</b> Anguila, salmón cubierto con anguila y aguacate con salsa Kabayaki	15.5
<b>Portals Roll</b> Langostino empanado, aguacate, sésamo, masago, 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	14
<b>Kali Roll</b> Atún, aguacate, pepino cubierto con salmón flameado y salsa cremosa picante	14.5
<b>Gyu 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	14,5
<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	14,5
<b>Uro Roll</b> Variedad de pescados, queso crema, salsa picante, pepino, cebollino, en tempura con salsa de anguila	14,5

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>	<b>16 piezas</b>	
4 Traditional roll, 4 rollo especial, 6 sashimi, 2 nigiri		<b>27</b>
<b>Nº 2</b>	<b>26 piezas</b>	
4 Traditional roll, 4 rollo especial, 9 sashimi, 3 nigiri, 6 hosomaki		<b>37</b>
<b>Nº 3</b>	<b>36 piezas</b>	
8 Traditional roll, 8 rollo especial, 10 sashimi, 4 nigiri, 6 hosomaki		<b>47</b>

## Platos Calientes

おすすめ

<b>Pollo</b>		
Teriyaki Pechuga de pollo con salsa Teriyaki, vegetales salteados y gohan (arroz blanco)		<b>15</b>
<b>Ternera Teppanyaki</b>		
Solomillo de ternera con salsa Teppanyaki, vegetales salteados y gohan		<b>19</b>
<b>Bacalao negro Teriyaki</b>		
Bacalao con salsa Teriyaki, vegetales salteados y gohan		<b>19</b>
<b>Langostinos Teppanyaki</b>		
Langostinos salteados con salsa Teppanyaki, vegetales salteados		<b>18</b>
<b>Katsu Don</b>		
Cerdo empanado con huevo sobre arroz		<b>15</b>
<b>Salmón Teriyaki</b>		
Salmón con salsa Teriyaki, vegetales salteados y gohan		<b>16.5</b>
<b>Yaki Udon</b>		
Fideos salteados al wok con pollo, vegetales y langostinos, con un toque de picante		<b>13.5</b>
<b>Yakisoba</b>		
Fideos Ramen salteados al wok con vegetales, langostinos		<b>13.5</b>
<b>Gomoku Yakimeshi</b>		
Arroz salteado con langostino, pollo, huevo y vegetales		<b>13.5</b>
<b>Torikatsu</b>		
Pechuga empanada de pollo acompañada de ensalada verde		<b>13.5</b>
<b>Gohan</b>		
Arroz al vapor		<b>4</b>
<b>Nuggets niños</b>		
Nuggets de pollo con yakimeshi (arroz, verduras y huevo)		<b>14</b>

## Postres

デザート

Rollos de sushi dulces (5)	6,5
Banana tempura con helado de vainilla	5.5
Helado de tempura	5.5
Mix de helados (té verde, sésamo, jengibre)	5
Mochi de chocola o cheesecake (2)	4.75
Coulant de chocolate con helado de vainilla	6
Pie de limón casero	5.5
Bannofee casero	5.5

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.

## Bebidas

お飲み物

Agua Aqua Bona	2.2
Agua con gas Pelegrino	3.2
Refrescos	2.7
Zumo de frutas	2.5

## Cervezas

ビンビール

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

## Cafés e Infusiones

珈琲・お茶

Café	1.8
Cortado	1.9
Carajillo	2.8
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>Viña Sol</b> D.O Catalunya <i>Garnacha Blanca</i>	3.50
<b>Atrium Chardonnay</b> D.O Penedès <i>Chardonnay</i>	4.75
<b>Verdeo</b> D.O Rueda <i>Verdejo</i>	3.80
<b>Pazo Das Bruxas</b> D.O Rías Baixas <i>Albariño</i>	4.90
<b>Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé</b> Valle Central, Chile <i>Cabernet Sauvignon</i>	4
<b>Viña Esmeralda Rosé</b> D.O. Catalunya <i>Garnacha tinta</i>	4
<b>Finca Resalso</b> D.O. Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	3.90
<b>Ramón Bilbao</b> D.O. Rioja <i>Tempranillo</i>	4.90
<b>Can Axartell Tinto Uno</b> Vi de la Terra de Mallorca <i>Callet, Merlot, Syrah, Pinot Noir</i>	5

## Vino Blanco / White wine

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

## Vino Tinto / Red wine

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

## Vino Rosado / Rose wine

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

## Cava & Champagne

<b>Benjamín Codorniu 1551</b> D.O Cava <i>Parellada, Macabeo, Xarel·lo</i>	6.75 20 cl
<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>	67
<b>Dom Pérignon Vintage</b> D.O Champagne <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	165
<b>Murviedro Rosado</b> D.O Valencia <i>Brut Rosé</i>	19
<b>Murviedro</b> 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