

4 makis

ENTRANTES

SOPA MISO hecha a base de pasta miso con algas cut wakame, cebolla tierna y tofu 1-3-8-11	6.70
GOHAN Arroz blanco cocido con un toque de sésamo 11	4.90
WAKAME Algas wakame con sésamo y salsa de cacahuete 3-8-11-12	6.90
WAKAME CON ATÚN Balfegó Ensalada de algas wakame con sésamo, tacos de atún Balfegó y salsa de cacahuete 1-3-8-11-12	8.90
EDAMAME 8	5.50
EDAMAME TRUFADO 8	6.90
EDAMAME PICANTE 8-11	6.90
GYOZA TORI YASAI (4u) rellenas de pollo y verduras 1-2-3-4-7-8-11 (Opción plancha o fritas)	8.90
GYOZA EBI (4u) rellenas de gambas finalizadas a la plancha con salsa del chef 1-2-3-4-7-8	9.90
LANGOSTINOS REBOZADOS (5u) 3-7	14.20
TORI TERIYAKI Pollo marinado y salteado con salsa teriyaki 5-8	11.40
TAKOYAKI (4u) Masa de trigo rellena de pulpo, jengibre y alga con katsuobushi, teriyaki y salsa mayo japonesa 3-4-6-13	8.90
EBI NO SU Pasta kataifi frita, gambón, huevos frito y ralladura de lima con salsa coreana picante 3-4-13	9.90
TIRADITOS DE POLLO FRITO con salsa agri dulce y mayo japonesa 3-4-8-11	9.70

CALIENTES

VERDURA EN TEMPURA CON LANGOSTINO con salsa de soja y hondashi 3-7-8	12.90
HOTATE YAKIMESHI Arroz salteado con huevo, viera, gamba, cebolleta, hondashi, katsuobushi, semillas de sésamo y salsa soja sin gluten 1-6-7-11	17.80
KAISEN YAKISOBA Pasta yakisoba salteada con verduras, gambas, hotate vieira y katsuobushi 1-6-7-8-11	19.00
YAKISOBA DE PLUMA IBÉRICA Y LANGOSTINOS Noodles finos con verduras salteados al wok con pluma ibérica y langostinos 1-3-7-8	16.50
YAKISOBA DE POLLO Noodles finos con verduras salteados al wok con pollo 3-8-11	15.50
TORI YAKIMESHI Arroz salteado con huevo, pollo, cebolleta, hondashi, semillas de sésamo y salsa soja sin gluten 4-8	15.80
SALMÓN TERIYAKI Salmón a la plancha, acompañado de arroz y salteado de verduras con salsa teriyaki 1-3-5-8	18.00
SOLOMILLO TERIYAKI Solomillo a la plancha acompañado de salteado de verduras con salsa teriyaki 5-8	19.70
SOLOMILLO 4 MAKIS Base de cebolleta a la plancha con solomillo fileteado y foie micuit flambeado con reducción de sake mirin y miso con chips de boniato 2-8	21.90
SOLOMILLO YAKIMESHI Arroz salteado con huevo, solomillo, cebolleta, hondashi, semillas de sésamo y salsa de soja sin gluten 1-4-8-11	16.80

URAMAKIS

TORO DELUXE

Relleno de aguacate en tempura, recubierto de láminas de atún toro Balfegó flambeado con foie y salsa teriyaki 1-3-8

KAY SPICY TUNA

Roll tempurizado relleno de aguacate, recubierto de tartar picante de atún Balfegó, furikake y salsa teriyaki 1-2-3-5-8-11

OISHI

Relleno de salmón y queso cremoso, cubierto de salmón y vieiras soasadas, un toque de mayonesa de trufa, huevas ikura y salsa teriyaki 1-2-4-5-6-8

TARU TARU

Rollito tempurizado relleno de aguacate, recubierto de tartar picante de salmón, semillas sésamo y salsa teriyaki 1-3-8-11

CRAZY TUNA

Roll relleno de tartar de atún Balfegó y pepino, recubierto con atún Balfegó y tobiko negro 1-3-11

BLACK ROLL

Relleno de aguacate y cubierto en atún flambeado con cebolla caramelizada sin gluten, katsuobushi y salsa de soja dulce sin gluten 1-8

FUJI FOIE

Roll relleno de aguacate, envuelto en salmón flambeado con foie sin gluten, salsa de soja dulce sin gluten, sal Maldon y ito togarashi 1-8

TATAKI

Relleno con tempura de langostino, recubierto de tataki de atún y kizami wasabi 1-3-7-8-11

SAKE BURI

Relleno con tempura de langostino, queso y aguacate, recubierto con salmón flambeado, cebolla caramelizada y salsa teriyaki 1-2-3-7-8

OSAKA ROLL

Relleno de langostinos rebozados, envuelto en pez mantequilla flameados, topping de cebolla caramelizada y salsa teriyaki y katsoubushi 1-3-7-8-11

BUTTERFISH ROLL

Relleno de aguacate en tempura, cubierto con pez mantequilla flambeado con topping de paté de trufa y ajo frito 1-3-8

URAMAKI VEGGIE

Roll relleno de ensalada de goma wakame con pepino y recubierto de láminas de aguacate con salsa goma dressing 3-8-11-12-14

CEVICHE ROLL

Relleno de langostinos rebozados con topping de ceviche de corvina, sishimi togarashi y cebolla morada 1-6-7-11

KING CRAB

Relleno de cangrejo natural, pepino y aguacate, envuelto de anguila flambeada y salsa teriyaki 1-2-3-4-7-8-11

SOLOMILLO URAMAKI

Roll relleno de espárrago triguero y aguacate, recubierto de láminas de solomillo flambeado con salsa miso y alga frita 8

4u

8u

10.10

18.20

9.95

17.90

9.70

17.40

9.75

17.50

9.80

17.60

9.10

16.20

8.85

15.70

9.25

16.50

8.95

15.90

9.35

16.70

8.95

15.90

8.45

14.90

10.10

18.20

10.05

18.10

9.95

17.90

NIGIRIS

NIGIRI DE SALMÓN 1	3.50	NIGIRI DE ANGUILA 1	3.50
NIGIRI DE ATÚN TORO Balfegó 1	4.10	NIGIRI DE ATÚN Balfegó 1	3.50
NIGIRI DE PEZ MANTEQUILLA 1	3.20	NIGIRI TOROBURI atún toro Balfegó flambeado con erizo de mar, kizami wasabi y salsa teriyaki 1-8	3.20
NIGIRI DE SALMÓN ABURI salmón flambeado con ikura y salsa teriyaki 1-8	3.50	NIGIRI UNAGUI BURI anguila flambeada con foie y salsa teriyaki 1-3-5-8	3.50
NIGIRI TUNABURI atún Balfegó flambeado con foie, sal Maldon y salsa teriyaki 1-3-8	3.50	NIGIRI TRUFADO pez mantequilla flambeado con paté de trufa, ajo frito y salsa teriyaki 1-8	4.10

SASHIMI

SASHIMI DE ATÚN TORO Balfegó 1	11.40
SASHIMI DE ATÚN Balfegó 1	9.70
SASHIMI DE SALMÓN 1	8.30
SASHIMI DE PEZ MANTEQUILLA 1	8.90

MAKIS

MAKI OTORO Relleno de ventresca Balfegó, masago y hojas de sisho 1	10.90
MAKI DE SALMÓN 1	7.80
MAKI DE ATÚN Balfegó 1	8.20
MAKI DE ATÚN Balfegó SPICY 1-11	8.90
MAKI DE AGUACATE	7.20

CALIFORNIA ROLLS

CALIFORNIA DE SALMÓN Relleno de salmón, aguacate y sésamo 1-11	12.50
CALIFORNIA DE ATUN Balfegó Relleno de atún Balfegó, aguacate y sésamo 1-11	13.70
CALIFORNIA DE POLLO Relleno de pollo, aguacate, cebolla crispy y salsa teriyaki 3-8-11	10.90
CALIFORNIA DE CANGREJO Relleno de cangrejo natural y aguacate con masago y sésamo 4-7-11	13.90
CALIFORNIA EBI Relleno de langostino en tempura y aguacate envuelto en masago, sésamo blanco y mayonesa japo 3-4-7-11	13.70

TARTARES, TATAKIS Y CEVICHE

TARTAR DE SALMÓN	16.90
Dados de salmón con semillas de sésamo, cebolleta, kizami wasabi, ikura y salsa wafu 1-3-8-11	
TARTAR DE ATÚN BALFEGÓ	18.20
Tartar de atún Balfegó con dados de aguacate, salsa teriyaki y salsa wafu 1-3-8-11-12	
TARTAR DE ATÚN TORO BALFEGÓ	19.90
Dados de atún toro Balfegó con erizo de mar, topping de kizami wasabi y salsa wafu 1-7-8-11	
CEVICHE	16.50
Ceviche de corvina con un toque picante, cilantro, cebolla morada y salsa cítrica 1-11-12	
TATAKI DE ATÚN BALFEGÓ	18.90
Láminas de atún Balfegó con cebolla caramelizada, cut wakame tostada, semillas de sésamo y salsa teriyaki 1-8-11	
TATAKI DE SALMÓN SPICY	16.90
Salmón laminado con un ligero toque a la plancha cubierto de shichimi togarashi, kizami wasabi, huevas de ikura y cristales de sal 1-3-8-11	

COMBOS

SASHIMI NO MORIAWASE	22.90
12 piezas: 3 salmón, 3 atún Balfegó, 3 atún Balfegó toro y 3 pez mantequilla 1	
KARASHIKKU	41.90
22 piezas: 2 nigiris salmón, 2 nigiris atún, 3 makis salmón, 3 makis atún, 2 sashimi salmón, 2 sashimi de atún, 4 california salmón y 4 california atún 1-11	
ATSUI	64.90
32 piezas: 4 nigiri salmón aburi, 2 nigiri tuna aburi, 2 nigiri trufado, 4 taru taru, 4 kay spicy tuna, 8 sake buri, 8 osaka 3-8-11	
TORO	36.90
16 piezas: 2 nigiri toro, 2 nigiri toroburi, 4 sashimi de atún toro, 8 uramkis toro deluxe 4-7-11	
NIGIRI MORIAWASE	22.90
8 piezas: salmón aburi, atún, tunaburi, pez mantequilla, anguila, unaguiburi y trufado 1-3-8	

POSTRES

MOCHI DE TÉ VERDE 2-8-12	5.90	PASTEL DE CHOCOLATE, ACEITE Y SAL 2-3-8	5.90
MOCHI DE CHEESECAKE 2-8-12	5.90	COULANT DE CHOCOLATE Y PRALINÉ con helado de vainilla 2-4-12	6.90
MOCHI DE CHOCOLATE 2-8-12	6.50	CHEESECAKE con culís de arándanos 2-3-4-14	5.90
TRUFAS DE TÉ VERDE 2-3-4-8-11-14	5.50	HELADOS vainilla o té verde matcha 2-3-4-8-12	5.50
TRUFAS DE CHOCOLATE 2-3-4-8-11-14	5.50		