

CUATRO MAKIS

ENTRANTES

SOPA MISO hecha a base de pasta miso con algas cut wakame, cebolla tierna y tofu 1-8	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, salsa okonomiyaki y salsa mayo japonesa 3-4-6-13	8.90
EBI NO SU Pasta kataifi frita, gamba black tiger, huevos fritos, ralladura de lima con salsa coreana picante e ito togarashi 3-4-13	9.90
TIRADITOS DE POLLO FRITO con salsa agridulce y mayo japonesa 3-4-8-11	9.70

CALIENTES

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

URAMAKIS		4u	8u
TORO DELUXE		10.10	18.20
Relleno de aguacate rebozado, recubierto de láminas de atún toro Balfegó flambeado con foie, salsa teriyaki y escamas de sal 1-3-8			
KAY SPICY TUNA		9.95	17.90
Roll tempurizado relleno de aguacate, recubierto de tartar picante de atún Balfegó, furikake y salsa teriyaki 1-2-3-5-8-11			
OISHI		9.70	17.40
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		9.75	17.50
Rollito tempurizado relleno de aguacate, recubierto de tartar picante de salmón, semillas sésamo y salsa teriyaki 1-3-8-11			
CRAZY TUNA		9.80	17.60
Roll relleno de tartar de atún Balfegó y pepino, recubierto con atún Balfegó y tobiko negro 1-3-11			
BLACK ROLL		9.10	16.20
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		8.85	15.70
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		9.25	16.50
Relleno con tempura de langostino, recubierto de tataki de atún, kizami wasabi e ito togarashi 1-3-7-8			
SAKE BURI		8.95	15.90
Relleno con tempura de langostino, queso y aguacate, recubierto con salmón flambeado, cebolla caramelizada y salsa teriyaki 1-2-3-7-8			
OSAKA ROLL		9.35	16.70
Relleno de langostinos rebozados, envuelto en pez mantequilla flameados, topping de cebolla caramelizada y salsa teriyaki y katsoubushi 1-3-7-8			
BUTTERFISH ROLL		8.95	15.90
Relleno de aguacate rebozados, cubierto con pez mantequilla flambeado con topping de paté de trufa y chips de ajo frito 1-3-8			
URAMAKI VEGGIE		8.45	14.90
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		10.10	18.20
Relleno de langostinos rebozados con topping de ceviche de corvina y sishimi togarashi 1-7-11			
KING CRAB		10.05	18.10
Relleno de cangrejo natural y aguacate, envuelto de anguila flambeada con salsa teriyaki y sésamo 1-3-4-7-8-11			
SOLOMILLO URAMAKI		9.95	17.90
Roll relleno de espárrago triguero y aguacate, recubierto de láminas de solomillo flambeado con salsa miso y alga frita 8			

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 TORO BURI atún toro Balfegó flambeado con erizo de mar, kizami wasabi y salsa teriyaki 1-8	5.40
NIGIRI DE SALMÓN ABURI salmón flambeado con ikura y salsa teriyaki 1-8	4.00	NIGIRI UNAGUI BURI anguila flambeada con foie y salsa teriyaki 1-3-5-8	4.00
NIGIRI TUNA BURI atún Balfegó flambeado con foie, sal Maldon y salsa teriyaki 1-3-8	4.40	NIGIRI TRUFADO pez mantequilla flambeado con paté de trufa, ajo frito y salsa teriyaki 1-8	4.30

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 negro 1-11	12.50
CALIFORNIA DE ATUN Balfegó Relleno de atún Balfegó, aguacate y sésamo blanco 1-11	13.70
CALIFORNIA DE POLLO Relleno de pollo, aguacate, mayo japo, 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 1-3-4-7-11	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	
TARTAR DE ATÚN BALFEGÓ	18.20
Tartar de atún Balfegó con dados de aguacate, salsa teriyaki, salsa wafu, shichimi, aceite layu picante y sésamo 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 wafu dressing 1-7-8-11	
CEVICHE	16.50
Ceviche de corvina con un toque picante, cilantro, cebolla morada, shichimi togarashi y salsa cítrica 1-11	
TATAKI DE ATÚN BALFEGÓ	18.90
Láminas de atún Balfegó flambeadas con cebolla caramelizada, cut wakame tostada, semillas de sésamo y salsa teriyaki 1-3-8-11	
TATAKI DE SALMÓN SPICY	16.90
Salmón laminado con un ligero toque a la plancha cubierto de shichimi togarashi, kizami wasabi, huevas de ikura, aceite layu picante 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 y 8 osaka 3-8-11	
TORO	36.90
16 piezas: 2 nigiri toro, 2 nigiri toro buri, 4 sashimi de atún toro y 8 uramkis toro deluxe 4-7-11	
NIGIRI MORIAWASE	22.90
8 piezas: salmón aburi, atún, tuna buri, pez mantequilla, anguila, unagui buri 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 coulis de arándanos 2-3-4-14	5.90
TRUFAS DE TÉ VERDE 2-3-4-8-11-14	5.50	HELADOS vainilla, chocolate o té verde matcha 2-3-4-8-12	5.50
TRUFAS DE CHOCOLATE 2-3-4-8-11-14	5.50		