

CUATRO MAKIS

ENTRANTES

SOPA MISO	6.70
hecha a base de pasta miso con algas cut wakame, cebolla tierna y tofu 1-8	
GOHAN	4.90
Arroz blanco cocido con un toque de sésamo 11	
WAKAME	6.90
Algas wakame con sésamo y salsa de cacahuete 3-8-11-12	
WAKAME CON ATÚN Balfegó	8.90
Ensalada de algas wakame con sésamo, tacos de atún Balfegó y salsa de cacahuete1-3-8-11-12	
EDAMAME 8	5.50
EDAMAME TRUFADO 8	6.90
EDAMAME PICANTE 8-11	6.90
GYOZA TORI YASAI (4u)	8.90
rellenas de pollo y verduras 1-2-3-4-7-8-11 (Opción plancha o fritas)	
GYOZA EBI (4u)	9.90
rellenas de gambas finalizadas a la plancha con salsa del chef 1-2-3-4-7-8	
LANGOSTINOS REBOZADOS (5u) 3-7	14.20
TAKOYAKI (4u)	8.90
Masa de trigo rellena de pulpo, jengibre y alga con katsuobushi, salsa okonomiyaki y salsa mayo japonesa 3-4-6-13	
EBI NO SU	9.90
Pasta kataifi frita, gamba black tiger, huevos fritos, ralladura de lima con salsa koreana picante e ito togarashi 3-4-13	
TIRADITOS DE POLLO FRITO	9.70
con salsa agridulce y mayo japonesa 3-4-8-11	
JAPOBRAVAS	9.70
Patatas rebozadas con salsa brava y alioli de wasabi 3-4-8	

CALIENTES

VERDURA EN TEMPURA CON LANGOSTINO	12.90
con salsa de soja, hondashi, mirin y sake 3-7-8	
HOTATE YAKIMESHI	17.80
Arroz salteado con huevo, vieira, gamba, cebolleta, hondashi, katsuobushi, semillas de sésamo y salsa soja sin gluten 1-2-6-7-11	
KAISEN YAKISOBA	19.00
Pasta yakisoba salteada con verduras, gambas, hotate vieira y katsuobushi 1-2-6-7-8-11	
YAKISOBA DE PLUMA IBÉRICA Y LANGOSTINOS	16.50
Noodles finos con verduras salteados al wok con pluma ibérica y langostinos 1-2-3-7-8-11	
YAKISOBA DE POLLO	15.50
Noodles finos con verduras salteados al wok con pollo 3-8-11	
TORI YAKIMESHI	15.80
Arroz salteado con huevo, pollo, cebolleta, hondashi, semillas de sésamo y salsa soja sin gluten 2-4-8	
SALMÓN TERIYAKI	18.00
Salmón a la plancha, acompañado de arroz y salteado de verduras con salsa teriyaki1-3-5-8-11	
SOLOMILLO TERIYAKI	19.70
Filet de vedella a la planxa acompanyat de saltejat de bolets amb salsa teriyaki 3-5-8-11	
SOLOMILLO 4 MAKIS	21.90
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	
SOLOMILLO YAKIMESHI	16.80
Arroz salteado con huevo, solomillo, cebolleta, hondashi, semillas de sésamo y salsa de soja sin gluten 1-2-4-8-11	
SHOYU RAMEN	15.90
Nama ramen con chasu, huevo, naruto, bok choy, brotes de soja, cebolleta, alga nori y salsa shoyo 4-8	
CURRY RAMEN	16.90
Nama ramen con beef katsu, huevo, naruto, bambú, setas shiitake, brotes de soja, cebolla, alga nori y salsa curry con un toque picante 4-8	
POLLO TERIYAKI	14.70
Pollo a la plancha acompañado de arroz y salteado de verduras con salsa teriyaki 5-8	

URAMAKIS	4u	8u
TUNA DELUXE Relleno de aguacate rebozado, recubierto de láminas de atún Balfegó flambeado con foie, salsa teriyaki y escamas de sal 1-3-8	10.10	18.20
KAY SPICY TUNA Roll temporizado relleno de aguacate, recubierto de tartar picante de atún Balfegó, furikake y salsa teriyaki 1-2-3-5-8-11	9.95	17.90
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	9.70	17.40
TARU TARU Rollito temporizado relleno de aguacate, recubierto de tartar picante de salmón, semillas sésamo y salsa teriyaki 1-3-8-11	9.75	17.50
CRAZY TUNA Roll relleno de tartar de atún Balfegó y pepino, recubierto con atún Balfegó y tobiko negro 1-3-11	9.80	17.60
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	9.10	16.20
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	8.85	15.70
TATAKI Relleno con tempura de langostino, recubierto de tataki de atún, kizami wasabi e ito togarashi 1-3-7-8	9.25	16.50
SAKE BURI Relleno con tempura de langostino, queso y aguacate, recubierto con salmón flambeado, cebolla caramelizada y salsa teriyaki 1-2-3-7-8	8.95	15.90
OSAKA ROLL Relleno de langostinos rebozados, envuelto en pez mantequilla flambeado, topping de cebolla caramelizada y salsa teriyaki y katsoubushi 1-3-7-8	9.35	16.70
BUTTERFISH ROLL Relleno de aguacate rebozados, cubierto con pez mantequilla flambeado con topping de paté de trufa y chips de ajo frito 1-3-8	8.95	15.90
URAMAKI VEGGIE Roll relleno de ensalada de goma wakame con pepino y recubierto de láminas de aguacate con salsa goma 3-8-11-12-14	8.45	14.90
CEVICHE ROLL Relleno de langostinos rebozados con topping de ceviche de corvina y sishimi togarashi 1-7-11	10.10	18.20
KING CRAB Relleno de cangrejo natural y aguacate, envuelto de anguila flambeada con salsa teriyaki y sésamo 1-3-4-7-8-11	10.05	18.10
SOLOMILLO URAMAKI Roll relleno de espárrago triguero y aguacate, recubierto de láminas de solomillo flambeado con salsa miso y alga frita 8	9.95	17.90
STEAK ROLL Roll temporizado relleno de aguacate, recubierto de steak tártaro, semillas de sésamo, soja, shiracha, wasabi natural y salsa wafu 8	9.95	17.90

NIGIRIS

NIGIRI DE SALMÓN 1	3.50	NIGIRI DE ANGUILA 1	3.50
NIGIRI DE PEZ MANTEQUILLA 1	3.20	NIGIRI DE ATÚN BALFEGÓ 1	3.50
NIGIRI DE SALMÓN ABURI	4.00	NIGIRI UNAGUI BURI	4.00
salmón flambeado con ikura y salsa teriyaki 1-8		anguila flambeada con foie y salsa teriyaki 1-3-5-8	
NIGIRI TUNA BURI	4.40	NIGIRI TRUFADO	4.30
atún Balfegó flambeado con foie, sal Maldon y salsa teriyaki 1-3-8		pez mantequilla flameado con paté de trufa, ajo frito y salsa teriyaki 1-8	

SASHIMI

SASHIMI DE ATÚN BALFEGÓ 1	9.70
SASHIMI DE SALMÓN 1	8.30
SASHIMI DE PEZ MANTEQUILLA 1	8.90

MAKIS

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

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 BOLFEGÓ	18.20
Tartar de atún Bolfegó con dados de aguacate, salsa teriyaki, salsa wafu, shichimi, aceite layu picante y sésamo 1-3-8-11-12	
CEVICHE	16.50
Ceviche de corvina con un toque picante, cilantro, cebolla morada, shichimi togarashi y salsa cítrica 1-11	
TATAKI DE ATÚN BOLFEGÓ	18.90
Láminas de atún Bolfegó 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	
TATAKI DE SOLOMILLO	17.00
Solomillo laminado con salsa teriyaki, alga frita, sal maldon y wasabi natural 3-8-11	

COMBOS

SASHIMI NO MORIAWASE	22.90
12 piezas: 3 salmón, 3 atún Bolfegó, 3 anguila 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	
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	6.90
MOCHI DE CHOCOLATE 2-8-12	6.50	con helado de vainilla 2-4-12	
TRUFAS DE TÉ VERDE 2-3-4-8-11-14	5.50	TARTA DE QUESO	5.90
TRUFAS DE CHOCOLATE 2-3-4-8-11-14	5.50	con coulis de arándanos 2-3-4-14	
		HELADOS	5.50
		vainilla, chocolate o té verde matcha 2-3-4-8-12	