

CUATRO MAKIS

ENTRANTES

SOPA MISO	6.70
hecha a base de pasta miso con algas cut wakame, cebolla tierna y tofu 1-2-3-8-11	
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 cacahuete 1-3-8-11-12	
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) 3-7-8-11	14.20
TORI TERIYAKI	11.40
Pollo marinado y salteado con salsa teriyaki 3-5-8	
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 coreana picante e ito togarashi 3-4-13	
TIRADITOS DE POLLO FRITO	9.70
con salsa agridulce y mayo japonesa 3-4-8-11	

CALIENTES

VERDURA EN TEMPURA CON LANGOSTINO	12.90
con salsa de soja, hondashi, mirin y sake 3-4-7-8	
HOTATE YAKIMESHI	17.80
Arroz salteado con huevo, vieira, gamba, cebolleta, hondashi, katsuobushi, semillas de sésamo y salsa soja sin gluten 1-2-5-6-7-8-11	
KAISEN YAKISOBA	19.00
Pasta yakisoba salteada con verduras, gambas, hotate vieira y katsuobushi 1-2-3-6-7-8-10-11	
YAKISOBA DE PLUMA IBÉRICA Y LANGOSTINOS	16.50
Noodles finos con verduras salteados al wok con pluma ibérica y langostinos 1-3-7-8	
YAKISOBA DE POLLO	15.50
Noodles finos con verduras salteados al wok con pollo 1-2-3-5-8-10-11	
TORI YAKIMESHI	15.80
Arroz salteado con huevo, pollo, cebolleta, hondashi, semillas de sésamo y salsa soja sin gluten 1-2-4-8-11	
SALMÓN TERIYAKI	18.00
Salmón a la plancha, acompañado de arroz y salteado de verduras con salsa teriyaki 1-3-8-11	
SOLOMILLO TERIYAKI	19.70
Solomillo a la plancha acompañado de salteado de setas con salsa teriyaki 4-8-11	
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 2-8	
SOLOMILLO YAKIMESHI	16.80
Arroz salteado con huevo, solomillo, cebolleta, hondashi, semillas de sésamo y salsa de soja sin gluten 1-4-8-11	

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 1-3-8-11

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 1-3-8-11

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 3-8-11-14

CEVICHE ROLL

10.10

18.20

Relleno de langostinos rebozados con topping de ceviche de corvina y sishimi togarashi 1-3-7-11

KING CRAB

10.05

18.10

Relleno de cangrejo natural y aguacate, envuelto de anguila flambeada con salsa teriyaki y sésamo 1-3-7-8-11

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 1-3-8-11

NIGIRIS

NIGIRI DE SALMÓN 1	3.50	NIGIRI DE ANGUILA 1-3-8-11	3.50
NIGIRI DE ATÚN TORO BOLFEGÓ 1	4.10	NIGIRI DE ATÚN BOLFEGÓ 1	3.50
NIGIRI DE PEZ MANTEQUILLA 1	3.20	NIGIRI TORO BURI atún toro Bolfegó flambeado con erizo de mar, kizami wasabi y salsa teriyaki 1-3-8	5.40
NIGIRI DE SALMÓN ABURI salmón flambeado con ikura y salsa teriyaki 1-3-8	4.00	NIGIRI UNAGUI BURI anguila flambeada con foie y salsa teriyaki 1-3-8	4.00
NIGIRI TUNA BURI atún Bolfegó 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 1-3-8	4.30

SASHIMI

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

MAKIS

MAKI OTORO Relleno de ventresca Bolfegó, masago y hojas de sisho 1	10.90
MAKI DE SALMÓN 1	7.80
MAKI DE ATÚN BOLFEGÓ 1	8.20
MAKI DE ATÚN BOLFEGÓ 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 BOLFEGÓ Relleno de atún Bolfegó, aguacate y sésamo blanco 1-11	13.70
CALIFORNIA DE POLLO Relleno de pollo, aguacate, mayo japo, cebolla crispy y salsa teriyaki 3-4-8-11	10.90
CALIFORNIA DE CANGREJO Relleno de cangrejo natural y aguacate con masago y sésamo 3-4-7-11	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 1-3-8-9

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 1-7-8-9-11

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, huevos 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 1-2-3-7-8-11

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 1-3-8-11

POSTRES

MOCHI DE TÉ VERDE 2-3-4-8 5.90

MOCHI DE CHEESECAKE 2-3-4-8 5.90

MOCHI DE CHOCOLATE 2-3-4-8 6.50

TRUFAS DE TÉ VERDE 2-4-8-12-14 5.50

TRUFAS DE CHOCOLATE 1-2-4-8-12-14 5.50

PASTEL DE CHOCOLATE,
ACEITE Y SAL 2-3-8 5.90

COULANT DE CHOCOLATE
Y PRALINÉ 6.90
con helado de vainilla 2-4-12

CHEESECAKE 5.90
con coulis de arándanos 2-3-4

HELADOS 5.50
vainilla, chocolate o té verde matcha 2-3-4-5-8-9-12-14