

MENÚ MENU

MATSURI MATSURI

/ 85

Moluscos Mollusk

Ostra en panko con salsa ponzu

Oyster in panko w/ ponzu sauce

Tartar Tartare

Toro con yema de huevo de codorniz y trufa

Fatty tuna w/ quail egg yolk & truffle

Crustáceos Crustaceans

Sashimi de carabinero con su cabeza asada

Red king prawn sashimi w/ its own roasted head

Sashimi Moriawase

Usuzukuri: Corte fino de pescado blanco de escama

White scale fish Usuzukuri style

Hirazukuri: Corte tradicional de pescados grasos 6 piezas

Fatty fish Hirazukuri style 6 pieces

Sushi Selección

Selección de 6 piezas de nigiris*

Nigiris Chef's choice (6 pieces)*

Gindara

Bacalao negro con miso, tirabeques y espárragos

Black cod w/ miso, tirabeques & asparagus

Postre

Dessert

Pase opcional: Wagyu

/ 115

Ternera japonesa a la robata con wasabi fresco y chips de ajo

Robata-yaki japanese beef w/ fresh wasabi & garlic chips

Menú individual y para mesa completa basado en producto acorde al mercado, y técnica.

Individual & full-table menu, based on products according to market, and techniques.

Cubierto 2'80€ p.p Cover charge 2'80€ p.p

IVA incluido

VAT included

ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS

Ostra en panko	/ 7
Panko oyster	
Sopa miso con tofu, alga wakame y cebollita fresca	/ 6
Miso soup with tofu and wakame	
Edamame con escapas de sal (V)	/ 6'5
Edamame with salt flakes	
Edamame salteado con ajo y salsa picante casera (V)	/ 7'5
Spicy edamame, santeed with garlic and homemade spicy sauce	
Langostinos con kimchi	/ 16
Prawns w/ kimchi sauce	

ENTRANTES FRÍOS COLD STARTERS

Ostra al natural	/ 5
Raw oyster	
Ostra con ponzu	/ 6
Oyster & ponzu	
Tsukemono: Verduritas encurtidas (V)	/ 7
Tsukemono: pickles, marinated vegetables	
Ensalada de alga wakame	/ 8
Wakame salad	
Ensalada de espinacas con vinagreta de sésamo	/ 10
Spinach salad with sesame dressing	
Ensalada de langostinos en tempura	/ 16
Tempura prawns salad	
Sashimi de carabinero (según mercado)	
Red shrimp sashimi (acc. to market)	

TARTAR TARTARE

Tartar de salmón con ikura, wakame y aguacate	/ 16
Salmon tartare with red caviar, wakame and avocado	
Tartar de atún con aguacate, tobiko, alga nori y alga sumiso	/ 18'5
Tuna tartare with avocado, tobiko, nori seaweed and ponzu sauce	
Tartar de atún picante	/ 18'5
Spicy tuna tartare	
Tartar de toro con trufa y yema de huevo de codorniz	/ 28
Fatty tuna tartare with truffle and qual egg yolk	

TATAKI TATAKI

Tataki de salmón	/ 16
Salmon tataki Ta-Kumi style	
Tataki de atún	/ 18
Tuna tataki Ta-Kumi style	

TEMAKI TEMAKI

Temaki de salmón	/ 7'5
Salmon temaki	
Temaki de negitoro	/ 8'5
Negitoro temaki	
Temaki de atún picante	/ 8'5
Spicy tuna temaki	
Temaki de cangrejo	/ 9'5
Crab temaki	
Temaki soft shell crab	/ 10
Soft shell crab temaki	

Cubierto 2'80€ p.p Cover charge 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included

SASHIMI HIRAZUKURI CORTE TRADICIONAL

4 cortes 4 pieces

Salmón / 8	Atún / 12
Salmon	Tuna
Pez limón / 18	Pez mantequilla / 10
Yellow tail	Butter fish
Calamar / 12	Aburi de toro / 18
Squid	Fatty tuna aburi
Toro / 20	Sashimi / 26
Fatty tuna	Moriawase
	Sashimi
	Moriawase

SASHIMI USUZUKURI CORTE FINO

8 cortes 8 pieces

Lubina / 16	Lenguado / 14
Sea bass	Sole
Tiradito de / 18	Toro, wasabi y / 22
Pez limón	Ponzu
Yellow tail	Fatty tuna, wasabi
'tiradito'	& Ponzu
Atún, trufa y / 18	Salmón, ají amarillo / 16
soja tratada	y kimuchi
Tuna, truffle	Salmon, yellow ají
& soy sauce	& kimuchi

NIGIRIS FRÍOS COLD NIGIRIS

2 cortes 2 pieces

Salmón / 5	Calamar / 8
Salmon	Squid
Pez mantequilla / 7	Lubina / 8
Butter fish	Sea bass
Atún / 8	Negitoro / 9
Tuna	Negitoro
Pez limón / 9	Toro / 10
Yellow tail	Fatty tuna
Steak tartar / 9	P.M Boletus y trufa / 10
Steak tartare	B.F. with truffle
Atún picante / 8	Toro con caviar / 14
Spicy tuna	Fatty tuna with caviar
Atún ahumado / 12	Salmón, ají / 8
Smoked tuna	& kimchi
	Salmon, ají & kimchi

NIGIRIS CALIENTES HOT NIGIRIS

2 cortes 2 pieces

Aburi de salmón / 7	Foie-gras / 8
Salmon aburi	Foie-gras
Aburi de toro / 9	Salmonete y miso / 9
Fatty Tuna aburi	Red mullet & miso
Anguila / 9	Wagyu / 18
Unagi	Wagyu
Huevo con trufa / 7	Vieira con plancton / 12
Egg with truffle	Scallop with plancton
	Wagyu con huevo / 12
	Wagyu & egg

Cubierto 2'80€ p.p Cover charge 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included

ROLLS ROLLS

HOSOMAKI HOSOMAKI

Salmón	4 piezas 4 pieces	/ 7	8 piezas 8 pieces	/ 14
Salmon				
Atún o atún picante	4 piezas 4 pieces	/ 8	8 piezas 8 pieces	/ 16
Tuna or spicy tuna				
Negitoro	4 piezas 4 pieces	/ 8	8 piezas 8 pieces	/ 16
Negitoro				

FUTOMAKI FUTOMAKI

Estilo tradicional japonés	4 piezas 4 pieces	/ 9	8 piezas 8 pieces	/ 18
Traditional japanese roll				
Salmón estilo California	4 piezas 4 pieces	/ 9	8 piezas 8 pieces	/ 18
Salmon roll in California				

URAMAKI URAMAKI

California roll de salmón, aguacate y pepino	4 piezas 4 pieces	/ 8	8 piezas 8 pieces	/ 16
Salmon California roll				
California roll de atún, aguacate y pepino	4 piezas 4 pieces	/ 8	8 piezas 8 pieces	/ 16
Tuna California roll				
California roll de centollo e iceberg	4 piezas 4 pieces	/ 9	8 piezas 8 pieces	/ 18
Crab California roll	4 piezas 4 pieces	/ 9	8 piezas 8 pieces	/ 18
California roll de anguila				
Unagi California roll				

URAMAKI CALIENTE HOT URAMAKI

Tempura roll de langostinos y espárragos con salsa Kimuchi	4 piezas 4 pieces	/ 9	8 piezas 8 pieces	/ 18
Tempura roll of king prawns and green asparagus with Kimuchi sauce				
Soft shell crab roll	4 piezas 4 pieces	/ 10	8 piezas 8 pieces	/ 20
Soft shell crab roll				

Cubierto 2'80€ p.p Cover charge 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included

GYOZAS GYOZAS

Tori gyoza: empanadillas japonesas de pollo	/ 14
Tori gyoza: chicken & vegetables dumplings	
Niku gyoza: empanadillas japonesas de carne de cerdo	/ 14
Niku gyoza: pork meat & vegetables dumplings	
Ebi gyoza: empanadillas japonesas de gamba	/ 16
Ebi gyoza: prawn & vegetables dumplings	

TEMPURA TEMPURA

Tempura de verdura (V)	/ 14
Vegetables tempura (V)	
Tempura de langostinos (6 uds.)	/ 16
Prawns tempura (6 u.)	
Tempura moriwase (langostinos y verduras)	/ 18
Tempura moriwase (prawns & vegetables)	

PESCADO FISH

Teppan yaki de salmón y verduras con salsa teriyaki	/ 18'5
Salmon Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Teppan yaki de atún y verduras con salsa teriyaki	/ 22
Tuna Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Teppan yaki de lubina y verduras con salsa teriyaki	/ 24
Sea bass Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Gindara: bacalao negro con miso, tirabeques y shimeji	/ 28
Gindara: black cod w/ miso, tirabeques & shimeji	

CARNE MEAT

Teppan yaki de magret de pato y verduras con salsa teriyaki	/ 19
Duck breast Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Teppan yaki de ternera y verduras con salsa teriyaki	/ 24
Beef Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Teppan yaki de solomillo y verduras con salsa teriyaki	/ 28
Beef sirloin Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Wagyu 100gr.	/ 65
Wagyu 100gr.	

YAKISOBAS YAKISOBAS

Tori yakisoba: noodles salteados con verdura y pollo	/ 15
Tori yakisoba: fried noodles with sautéed chicken & vegetables	
Ebi yakisoba: noodles salteados con verdura y langostinos	/ 17
Ebi yakisoba: fried noodles with sautéed king prawns & vegetables	
Gyûniku yakisoba: noodles salteados con verdura y solomillo de ternera	/ 19
Gyûniku yakisoba: fried noodles with sautéed sirloin beef & vegetables	

Cubierto 2'80€ p.p Cover charge 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included

POSTRES DESSERTS

Yukimi (2 uds) Yukimi (2 u)	/ 8
Marfil pasión: cremoso de fruta de la pasión y chocolate blanco Ivory passion: passionfruit w/ white chocolate cream Sugerencia maridaje: Kracher Liliac Ice wine (Austria)	/ 8'5
Yuzu Moon: Chocolate blanco, mousse de yuzu, bizcocho de naranja, sake y takara Yuzu Moon: white chocolate, yuzu mousse, orange cake, sake & takara Sugerencia maridaje: Ximenez-Spínola (Jerez) o Té verde sencha	/ 10
Chokorêto: Chocolate en diferentes texturas Chokorêto: Chocolate in different textures Sugerencia maridaje: Tokaj (Hungría) o Té verde matcha	/ 10
Matcha: Cremoso de té verde con base de almendra, acompañado de mango y frutos rojos Matcha: Creamy green tea with almond base, accompanied by mango & red berries Sugerencia maridaje: Ariyanas David Tinto dulce de Málaga	/ 10

ESPECIALIDAD POR ENCARGO SPECIALITIES ON REQUEST

Ramen Ramen	/ 17
Shabushabu de ternera nacional y cerdo (por persona) National beef & pork Shabushabu (p.p)	/ 38
Shabushabu de Wagyu 100gr. (por persona) Wagyu 100gr. Shabushabu (p.p)	/ 65
Sukiyaki de ternera nacional (por persona) National beef Sukiyaki (p.p)	/ 42
Sukiyaki de Wagyu 100gr. (por persona) Wagyu 100gr. Suiyaki (p.p)	/ 65
Salsa extra Extra sauce	/ 2
Jengibre Ginger	/ 3
Wasabi fresco Fresh wasabi	/ 10
Wasabi Wasabi	/ 2

Cubierto 2'80€ p.p Cover charge 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included

TÉ JAPONÉS JAPANESE TEA

Té Verde Yame Sencha Bio - Un té verde japonés de cultivo biológico de aroma a hierba recién cortada y toques anisados, delicado y dulce, afrutado y equilibrado en boca / 5

Bio Yame Sencha green tea - An organically grown Japanese green tea with an aroma of freshly cut grass and aniseed touches, delicate and sweet, fruity and balanced on the palate,

Té Verde Kagoshima Hojicha Bio - Tostado a partir de hojas de té verde Bancha, de bajo contenido en cafeína y de sabor suave y dulce / 5

Bio Kagoshima Hojicha green tea - Roasted from Bancha green tea leaves, low in caffeine and with a mild and sweet taste.

Té Verde Japón Genmaicha - Se aprecian notas a cereal tostado y a hierba fresca, ligeramente afrutado. De muy bajo contenido en cafeína y astringencia / 5

Japan Genmaicha green tea - Notes of toasted cereal and fresh grass are appreciated, slightly fruity. Very low in caffeine and astringency.

Té Verde Matcha Kirishima Premium Bio - Este matcha despende un aroma dulce y complejo, con notas afrutadas. En boca percibiremos un ligero ataque amargo, pero lo que nos sorprenderá son notas umami muy marcadas, seguidas de un agradable toque dulce. / 6

Matcha Kirishima Premium Bio green tea - This matcha has a sweet and complex aroma, with fruity notes. In the mouth we will perceive a slight bitter attack, but what will surprise us are very marked umami notes, followed by a pleasant sweet touch