

## MENÚ MENU

### MATSURI MATSURI

/ 95

#### 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 Moriwase

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

/ 125

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 2'00€ p.p Cover charge 2'00€ p.p  
IVA incluido VAT included

## SUGERENCIAS CHEF SUGGESTIONS

Ramen	/ 17
Ramen	
Nigiri de pez mantequilla, trufa y crema de boletus	/ 9
Butterfish nigiri w/ truffle & boletus sauce	
Langostinos con kimchi	/ 16
Prawns w/ kimchi	
Sashimi moriawase con sugata	/ 36
Sashimi moriawase & sugata	
Sashimi de carabinero	/ cons.
King prawn sashimi	
Tartar de gamba blanca y sisho	/ 24
White prawn tartare w/ sisho	

Cubierto 2'00€ p.p    Cover charge 2'00€ p.p  
IVA incluido            VAT included

## ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS

Ostra en panko	/ 7
Oyster in panko dress	
Sopa miso con tofu, alga wakame y cebollita fresca	/ 6
Miso soup with tofu and wakame	
Edamame con escamas de sal (V)	/ 6
Edamame with salt flakes	
Edamame salteado con ajo y salsa picante casera (V)	/ 7
Spicy edamame, sauteed with garlic and homemade spicy sauce	

## ENTRANTES FRÍOS COLD STARTERS

Ostra natural o ponzu	/ 5
Natural / ponzu Oyster	
Ensalada de alga wakame	/ 8
Wakame salad	
Ensalada de espinacas con vinagreta de sésamo	/ 12
Spinach salad w. sesame dressing	
Ensalada de langostinos en tempura con salsa kimuchi	/ 16
Tempura shrimp salad with kimuchi sauce	

## TARTAR TARTARE

Tartar de salmón con ikura, wakame y aguacate	/ 18
Salmon tartare with red caviar, wakame and avocado	
Tartar de atún con aguacate, tobiko, alga nori y alga sumiso	/ 20
Tuna tartare with avocado, tobiko, nori seaweed and ponzu sauce	
Tartar de atún picante	/ 20
Spicy tuna tartare	
Tartar de toro con trufa y yema de huevo de codorniz	/ 24
O'toro tartare with truffle and quail egg yolk	
Tartar de toro con trufa y erizo**	/ 28
O'toro tartare with truffle and uni**	

## TATAKI TATAKI

Tataki de salmón	/ 16
Salmon tataki Ta-Kumi style	
Tataki de atún	/ 20
Tuna tataki Ta-Kumi style	

## TEMAKI TEMAKI

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

Cubierto 2'00€ p.p Cover charge 2'00€ 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 / 16
Squid	O'toro aburi
Toro / 20	Sashimi / 24
O'toro	Moriawase
	Sashimi Moriawase

## SASHIMI USUZUKURI CORTE FINO

8 cortes 8 pieces

Lubina / 14	Toro, wasabi y / 22
Sea bass	Ponzu
Pez limón / 16	Fatty tuna, wasabi & Ponzu
Yellow tail	Salmón, ají amarillo / 16
	y kimuchi
	Salmon, yellow ají & 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 / 9
Steak tartare	B.F. with truffle
Atún picante / 8	Toro con caviar / 12
Spicy tuna	Fatty tuna with caviar
Trucha / 5	
Trout	

## NIGIRIS CALIENTES HOT NIGIRIS

2 cortes 2 pieces

Aburi de salmón / 7	Foie-gras / 8
Salmon aburi	Foie-gras
Dorada / 7	Salmonete y miso / 9
Sea bass	Red mullet & miso
Aburi de toro / 9	Wagyu / 16
Fatty Tuna aburi	Wagyu
Anguila / 10	Vieira con plancton / 7
Unagi	Scallop with plancton
Huevo con trufa / 7	Wagyu con huevo / 10
Egg with truffle	Wagyu & egg

## GUNKAN GUNKAN

2 piezas 2 pieces

Ikura / 6	Cangrejo / 8
Ikura	Crab
Atún rojo y miso / 7	Vieira / 7
Red tuna & miso	Scallop
Tobiko / 5	Toro & yema / 9
Tobiko	O'toro & egg yolk

Cubierto 2'00€ p.p Cover charge 2'00€ 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				
Vegetariano (V)	4 piezas 4 pieces	/ 5	8 piezas 8 pieces	/ 10
Veggie (V)				

### URAMAKI URAMAKI

California roll	4 piezas 4 pieces	/ 8	8 piezas 8 pieces	/ 16
California roll				
California roll de salmón, aguacate y pepino	4 piezas 4 pieces	/ 7	8 piezas 8 pieces	/ 14
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				
California roll de anguila	4 piezas 4 pieces	/ 9	8 piezas 8 pieces	/ 18
Unagi California roll				
Toro roll picante, aguacate y pepino	4 piezas 4 pieces	/ 9	8 piezas 8 pieces	/ 18
Spicy o'toro, avocado & cucumber				

### 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 asparagus with Kimuchi sauce				
Soft shell crab roll	4 piezas 4 pieces	/ 10	8 piezas 8 pieces	/ 20
Soft shell crab roll				

Cubierto 2'00€ p.p Cover charge 2'00€ p.p  
IVA incluido VAT included

## **GYOZAS GYOZAS**

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)	/ 12
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
Salmon Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Teppan yaki de atún y verduras con salsa teriyaki	/ 20
Tuna Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Teppan yaki de pez mantequilla con salsa teriyaki	/ 14
Butterfish Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Gindara: bacalao negro con miso, tirabeques y espárragos	/ 28
Gindara: black cod w/ miso, tirabeques & asparagus	

## **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 pechuga de pollo y verduras con salsa teriyaki	/ 16
Chicken Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Teppan yaki de solomillo y verduras con salsa teriyaki	/ 26
Beef sirloin Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Wagyu 100gr.	/ 65
Wagyu 100gr.	

## **YAKISOBAS YAKISOBAS**

Yaki-meshi: Salteado de verduras	/ 8
Yaki-meshi: sauteed vegetables	
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	
Gyūniku yakisoba: noodles con verdura y solomillo de ternera	/ 19
Gyūniku yakisoba: fried noodles with sautéed sirloin beef & veggies	
Yasai yakisoba: noodles con verdura	/ 12
Yasai yakisoba: fried noodles with sautéed vegetables	
Kaisen yakisoba: noodles con verdura, panceta y frutos del mar	/ 16
Kaisen yakisoba: fried noodles with bacon, seafood & vegetables	

Cubierto 2'00€ p.p    Cover charge 2'00€ p.p  
IVA incluido            VAT included

## POSTRES DESSERTS

Yukimi (2 uds) Yukimi (2 u)	/ 7
Marfil pasión: cremoso de fruta de la pasión y chocolate blanco Ivory passion: passionfruit w/ white chocolate cream	/ 8
Cremoso de yuzu con crumble de manzana y jengibre Creamy yuzu w/ apple crumble & ginger	/ 7
Creme brulée con citronela y litchis Creme brulée w/ criton & litchees	/ 7
Yogur con futos rojos Yogurt w/ red fruits	/ 7
Helado de té verde Green tea ice-cream	/ 3
Chokoretto: Chocolate en distintos estados Chokoretto: Different beings of chocolate	/ 10

---

Salsa extra Extra sauce	/ 1'5
Jengibre Ginger	/ 1'5
Wasabi fresco Fresh wasabi	/ 10
Wasabi Wasabi	/ 1'5

Cubierto 2'00€ p.p    Cover charge 2'00€ 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 / 4

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 / 4

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 / 4

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 despide 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. / 5

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