

# MENÚ MENU

## MATSURI MATSURI

### Moluscos Mollusk

Ostra natural o en panko con salsa ponzu  
Oyster in panko or natural 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

Ternera japonesa braseada con wasabi fresco y chips de ajo  
Roasted 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.

## **ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS**

Ostra en panko

Oyster in panko dress

Sopa miso con tofu, alga wakame y cebolleta fresca

Miso soup with tofu and wakame

Edamame con escamas de sal (V)

Edamame with salt flakes

Edamame salteado con ajo y salsa picante casera (V)

Spicy edamame, sauteed with garlic and homemade spicy sauce

Langostinos tempura con kimuchi

Prawns in tempura w/ kimuchi sauce

Nasu Dengaku - Berenjenas (V)

Eggplant with miso sauce

Ramen (por encargo)

Ramen (prev. order)

## **ENTRANTES FRÍOS COLD STARTERS**

Ostra al natural

Natural Oyster

Ostra en ponzu o kimchi

Ponzu / kimchi seasoned Oyster

Ensalada de alga wakame

Wakame salad

Ensalada de langostinos en tempura con salsa kimuchi

Tempura shrimp salad with kimuchi sauce

## **TARTAR TARTARE**

Tartar de salmón con ikura, wakame y aguacate

Salmon tartare with ikura, wakame and avocado

Tartar de atún con aguacate, tobiko, alga nori y salsa sumiso

Tuna tartare with avocado, tobiko, nori seaweed and sumiso sauce

Tartar de atún picante

Spicy tuna tartare

Tartar de toro con trufa y yema de huevo de codorniz

O'toro tartare with truffle and quail egg yolk

## **TATAKI TATAKI**

Tataki de salmón

Salmon tataki Ta-Kumi style

Tataki de atún

Tuna tataki Ta-Kumi style

## SASHIMI HIRAZUKURI CORTE TRADICIONAL

4 cortes 4 piezas

Salmón	Atún
Salmon	Tuna
Pez limón	Pez mantequilla
Yellow tail	Butter fish
Calamar	Aburi de toro
Squid	O'toro aburi
Toro	Sashimi
O'toro	Moriawase
Carabinero	Sashimi Moriawase
Red King Prawn	

## SASHIMI USUZUKURI CORTE FINO

8 cortes 8 piezas

Lubina	Salmón, ají
Sea bass	amarillo y
Pez limón	kimuchi
Yellow tail	Salmon, yellow
Toro, wasabi y	ají & kimuchi
ponzu	
Fatty tuna,	
wasabi & ponzu	

## NIGIRIS FRÍOS COLD NIGIRIS

2 piezas 2 pieces

Salmón	Calamar
Salmon	Squid
Pez mantequilla	Lubina
Butter fish	Sea bass
Atún	Negitoro
Tuna	Negitoro
Pez limón	Toro
Yellow tail	Fatty tuna
Steak tartar	Pez Mantequilla, boletus y trufa
Steak tartare	Butterfish, truffle & boletus
Atún picante	Toro con caviar
Spicy tuna	Fatty tuna with caviar
	Salmón, ají y kimchi
	Salmon, aji & kimchi

## NIGIRIS CALIENTES HOT NIGIRIS

2 piezas 2 pieces

Aburi de salmón	Salmonete y miso
Salmon aburi	Red mullet & miso
Aburi de toro	Wagyu
Fatty Tuna aburi	Wagyu
Anguila	Vieira con plancton
Unagi (Eel)	Scallop with plancton
Huevo con trufa	Huevo y Wagyu
Egg with truffle	Egg & Wagyu
Foie-gras	
Foie-gras	

## **ROLLS ROLLS**

### **HOSOMAKI HOSOMAKI**

Salmón

Salmon

Atún o atún picante

Tuna or spicy tuna

Negitoro

Negitoro

Vegetariano (V)

Veggie

### **URAMAKI URAMAKI**

California roll de salmón, aguacate  
y pepino

Salmon California roll

California roll de atún, aguacate  
y pepino

Tuna California roll

California roll de centollo e iceberg

Crab California roll

California roll de anguila y pepino

Unagi (eel) & cucumber California roll

Toro roll picante de atún aguacate  
y pepino

Spicy o'toro, tuna, avocado & cucumber  
roll

### **URAMAKI CALIENTE HOT URAMAKI**

Tempura roll: Langostinos y  
espárragos con salsa Kimuchi

Tempura roll: King prawns and  
asparagus with Kimuchi sauce

Soft shell crab roll

Soft shell crab roll

### **TEMAKI TEMAKI**

Temaki de salmón

Salmon temaki

Temaki de negitoro

Negitoro temaki

Temaki de atún picante

Spicy tuna temaki

Temaki de cangrejo

Crab temaki

Temaki soft shell crab

Soft shell crab temaki

## **GYOZAS GYOZAS**

6 unidades 6 pieces

Niku gyoza: empanadillas japonesas de carne de cerdo

Niku gyoza: pork meat & vegetables dumplings

Ebi gyoza: empanadillas japonesas de gamba

Ebi gyoza: prawn & vegetables dumplings

## **TEMPURA TEMPURA**

Tempura de verdura (V)

Vegetables tempura (V)

Tempura de langostinos (6 uds.)

Prawns tempura (6 u.)

Tempura moriwase (langostinos y verduras)

Tempura moriwase (prawns & vegetables)

## **PESCADO FISH**

Teppan yaki de salmón y verduras con salsa teriyaki

Salmon Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce

Teppan yaki de atún y verduras con salsa teriyaki

Tuna Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce

Gindara: bacalao negro con miso, tirabeques y shimeji

Gindara: black cod w/ miso, tirabeques & shimeji

## **CARNE MEAT**

Teppan yaki de magret de pato y verduras con salsa teriyaki

Duck breast Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce

Teppan yaki de solomillo y verduras con salsa teriyaki

Beef sirloin Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce

Wagyu 100gr.

Wagyu 100gr.

## **YAKISOBAS YAKISOBAS**

Tori yakisoba: noodles salteados con verdura y pollo

Tori yakisoba: fried noodles with sautéed chicken & vegetables

Ebi yakisoba: noodles salteados con verdura y langostinos

Ebi yakisoba: fried noodles with sautéed king prawns & vegetables

Gyûniku yakisoba: noodles con verdura y solomillo de ternera

Gyûniku yakisoba: fried noodles with sautéed sirloin beef & veggies

## POSTRES DESSERTS

Yukimi (2 uds) - Yuzu, Sésamo, Vainilla, Frambuesa, Chocolate, Tarta de queso y Té verde

Yukimi (2 u) - Yuzu, Sesame, Vanilla, Raspberry, Chocolate, Cheesecake, Green tea

Marfil pasión: cremoso de fruta de la pasión y chocolate blanco

Ivory passion: passionfruit w/ white chocolate cream

Yuzu Moon: Chocolate blanco, mousse de yuzu, bizcocho de naranja, sake y takara

Yuzu Moon: white chocolate, yuzu mousse, orange cake, sake & takara

Helado de té verde

Green tea ice-cream

Chokoretto: Chocolate en distintos estados

Chokoretto: Different beings of chocolate

---

Salsa extra Extra sauce

Jengibre Ginger

Wasabi fresco Fresh wasabi

Wasabi Wasabi

## 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

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

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

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 desprende 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.

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