



Para ofrecerles la máxima calidad,  
realizamos todos nuestros productos al momento.  
Agradecemos su comprensión con el tiempo de elaboración.  
A todos nuestros productos se les aplican  
los procedimientos de congelación y descongelación  
según la ley establecida.  
Nuestros productos están sujetos a disponibilidad  
según temporada y mercado.

(V) Platos Vegetarianos.

Los menús degustación estarán disponibles  
de 13:00h a 15:30h y de 19:30h a 22:30h.  
Sujetos a disponibilidad según existencias,  
se recomienda reservar con antelación.

*To offer the highest quality,  
we prepare all our products at the time.  
We appreciate your understanding with the elaboration time.  
All our products are treated following  
the freezing established law.  
Our products are subject to availability  
according to season and market.*

(V) Vegetarian

*This Menu is available  
from 13:00h to 15:30h and 19:30h to 22:30h  
Subject to availability on stock,  
we recommend advance booking.*

## MENUS MENUS

### SAKURA SAKURA

69€

Aperitivo del día

*Appetizer*

Ostra

*Oyster*

Tartar de Corvina

*Corvina Tartare*

Usuzukuri de pescado blanco\*

*Usuzukuri White Fish\**

Sashimi 2 tipos de pescado\*

*Sashimi 2 types of fish\**

Nigiris 4 piezas\*

*Nigiris 4 pieces\**

Tempura Roll e langostinos y espárragos verdes

*Tempura Roll with prawns and asparagus*

Gindara miso zuke Bacalo negro y Miso

*Gindara miso zuke black Codfish and Miso*

Postre

*Dessert*

\*Según mercado

*\*According to Market*

### ESPECIALIDAD POR ENCARGO SPECIALTIES ON REQUEST

Ramen

15€

*Ramen*

Nave-Yaki-Udon

22€

*Nave-Yaki-Udon*

Shabushabu de Ternera Nacional y Cerdo (por persona)

38€

*Shabushabu National Beef and Pork (per person)*

Shabushabu de Wagyu 100gr (por persona)

65€

*Shabushabu Wagyu 100gr (per person)*

Sukiyaki de Ternera Nacional (por persona)

42€

*Sukiyaki National Beef (per person)*

Sukiyaki de Wagyu 100gr (por persona)

65€

*Sukiyaki Wagyu 100gr (per person)*

Wagyu 100gr (por persona)

65€

*Wagyu 100gr (per person)*

## ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS

Sopa miso con tofu, alga wakame y cebolleta fresca. <i>Miso soup with tofu and wakame.</i>	6€
Edamame con escamas de Sal. (V) <i>Edamame with salt flakes. (V)</i>	6,5€
Edamame salteado con ajo y salsa picante casera. (V) <i>Spicy Edamame: Santeed with garlic and homemade spicy sauce. (V)</i>	7,5€

## ENTRANTES FRÍO COLD STARTERS

Tsukemono: verduritas encurtidos. (V) <i>Tsukemono: pickles, small marinated vegetables. (V)</i>	7€
Ensalada de alga wakame. <i>Wakame salad.</i>	8€
Ensalada de espinacas con vinagreta de sésamo. <i>Spinach Salad with sesame dressing.</i>	10€
Ensalada de langostinos en tempura con salsa kimuchi. <i>Tempura shrimp salad with kimuchi sauce.</i>	16€

---

## 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 salsa sumiso. 18,50€  
*Tuna Tartare with avocado, tobiko, nori seaweed and ponzu sauce.*

Tartar de atún picante. 18,50€  
*Spicy Tuna Tartare.*

Tartar de Toro con trufa y yema de huevo de codorniz. 28€  
*Fatty Tuna Tartare with truffe and quail egg yolk.*

---

## TATAKI

Tataki de Salmón. 16€  
*Salmon Tataki Style.*

Tataki de Atún. 18€  
*Tuna Tataki Takumi Style.*

Tataki de Atún & Salmón. 20€  
*Tuna and Salmon Tataki Takumi Style.*

## SASHIMI HIRAZUKURI CORTE TRADICIONAL

4 cortes 4 pieces

Salmón. 8€ <i>Salmon.</i>	Atún. 12€ <i>Tuna.</i>
Pez Limón. 18€ <i>Yellow Tail.</i>	Pez Mantequilla. 10€ <i>Butter Fish.</i>
Calamar. 12€ <i>Squid.</i>	Aburi de Toro. 18€ <i>Aburi Fatty Tuna.</i>
Toro. 20€ <i>Fatty Tuna.</i>	

## SASHIMI USUZUKURI CORTE FINO

8 cortes 8 pieces

Lubina. 14€ <i>Sea bass.</i>	Lenguado. 18€ <i>Sole.</i>
Tiradito de Pez Limón. 18€ <i>"Tiradito" Yellow Tail.</i>	Toro, wasabi y Ponzu. 22€ <i>Fatty Tuna, wasabi and Ponzu.</i>
Atún, trufa y soja tratada. 18€ <i>Tuna, truffe and soy sauce.</i>	

## NIGIRIS FRÍOS COLD NIGIRIS

2 piezas 2 pieces

Salmón. 5€ <i>Salmon.</i>	Atún Picante. 8€ <i>Spice Tuna.</i>	Toro. 10€ <i>Fatty Tuna.</i>
Pez Mantequilla. 7€ <i>Butter Fish.</i>	Calamar. 8€ <i>Squid.</i>	P.M. boletus y trufa. 10€ <i>B.F. with Truffe</i>
Atún. 8€ <i>Tuna.</i>	Lubina. 8€ <i>Sea Bream.</i>	Toro con caviar. 14€ <i>Fatty tuna with caviar.</i>
Pez Limón. 9€ <i>Yellow Tail.</i>	Negitoro. 9€ <i>Negitoro.</i>	
Steak tartar. 9€ <i>Steak tartare.</i>		

## NIGIRIS CALIENTES HOT NIGIRIS

2 piezas 2 pieces

Aburi de salmón. 7€ <i>Aburi Fatty Salmon.</i>	Huevo con trufa. 7€ <i>Egg with truffe.</i>	Wagyu 18€ <i>Wagyu</i>
Dorada. 8€ <i>Sea bass.</i>	Foi gras. 8€ <i>Foi gras.</i>	Vieira con Placton. 12€ <i>Scallop with placton.</i>
Aburi de Toro. 9€ <i>Abury Fatty Tuna.</i>	Salmonete y miso. 9€ <i>Red mullet with miso.</i>	
Anguila. 9€ <i>Unagi.</i>		

## ROLLS ROLLS

### HOSOMAKI HOSOMAKI

Salmón. <i>Salmon.</i>	4 piezas 4 pieces 7€ - 8 piezas 8 pieces 14€
Atún o Atún Picante. <i>Tuna or spicy tuna.</i>	4 piezas 4 pieces 8€ - 8 piezas 8 pieces 16€
Negitoro. <i>Negitoro.</i>	4 piezas 4 pieces 8€ - 8 piezas 8 pieces 16€

### FUTOMAKI FUTOMAKI

Estilo tradicional Japonés. <i>Traditional Japanese Roll.</i>	4 piezas 4 pieces 9€ - 8 piezas 8 pieces 18€
Salmón estilo California. <i>Salmon roll in California style.</i>	4 piezas 4 pieces 9€ - 8 piezas 8 pieces 18€

### URAMAKI URAMAKI

California Roll de salmón, aguacate y pepino. <i>Salmon California Roll.</i>	4 piezas 4 pieces 8€ - 8 piezas 8 pieces 16€
California Roll de Atún, aguacate y pepino. <i>Tuna California Roll.</i>	4 piezas 4 pieces 8€ - 8 piezas 8 pieces 16€
California Roll de centollo e iceberg. <i>Crab Roll.</i>	4 piezas 4 pieces 9€ - 8 piezas 8 pieces 18€
California Roll de Anguila. <i>Unagui California Roll.</i>	4 piezas 4 pieces 9€ - 8 piezas 8 pieces 18€

### URAMAKI CALIENTES HOT URAMKI

Tempura Roll de langosti- nos y espárragos verdes con salsa Kimuchià. <i>Tempura Roll of prawns and green asparagus with Kimu- chià sauce.</i>	4 piezas 4 pieces 9€ - 8 piezas 8 pieces 18€
Soft Shell Crab Rollà. <i>Soft Shell Crab Rollà.</i>	4 piezas 4 pieces 10€ - 8 piezas 8 pieces 20€

## TEMAKI TEMAKI

- Temaki de Salmón. 7,50€  
*Salmon Temaki.*
- Temaki de Negitoro. 8,50€  
*Negitoro Temaki.*
- Temaki de Atún Picante. 8,50€  
*Spicy Tuna Temaki.*
- Temaki de Cangrejo. 9,50€  
*Crab Temaki.*
- Temaki Soft Shell Crab. 10€  
*Soft Shell Crab Temaki.*
- 

## GYOZAS GYOZAS

- Tori Gyoza: empanadillas japonesas de pollo. 12€  
*Tori Gyoza: chicken and vegetables dumplings.*
- Niku, Gyoza: empanadillas japonesas de carne. 12€  
*Niku, Gyoza: meat and vegetables dumplings.*
- Ebi, Gyoza: empanadillas japonesas de gamba. 14€  
*Ebi, Gyoza: prawn and vegetables dumplings.*
- 

## YAKISOBAS YAKISOBAS

- Tori Yakiudon: noodels gruesos salteados con verdura y pollo. 14€  
*Tori Yakiudon: fried noodles with chicken and vegetables.*
- Ebi Yakisoba: noodels salteados con verdura y langostinos. 16€  
*Ebi Yakisoba: fried noodles with vegetables and prawns.*
- Gyūniku Yakisoba: noodels salteados con verduras y solomillo de ternera. 18€  
*Gyūniku Yakisoba: fried noodles with vegetables and sirloin beef.*

## PESCADO FISH

- Teppan Yaki de Salmón y verduras con salsa teriyaki. 18,50€  
*Salmon Teppan Yaki with vegetables in teriyaki sauce.*
- Teppan Yaki de Atún y verduras con salsa teriyaki. 22€  
*Tuna Teppan Yaki with vegetables in teriyaki sauce.*
- Teppan Yaki de Lubina y verduras con salsa teriyaki. 24€  
*Sea Bass Teppan Yaki with vegetables in teriyaki sauce.*
- Gindara: Bacalao negro con miso, tirabeques y espárragos. 28€  
*Gindara: Black Cod with miso, tirabeques and asparagus.*
- 

## CARNE MEAT

- Teppan Yaki de Pechuga de Pollo y verduras con salsa teriyaki. 16€  
*Chicken Breast Teppan Yaki with vegetables in teriyaki sauce.*
- Teppan Yaki de Magret de Pato y verduras con salsa teriyaki. 18€  
*Duck Breast Teppan Yaki with vegetables in teriyaki sauce.*
- Teppan Yaki de Ternera y verduras con salsa teriyaki. 22€  
*Beef Teppan Yaki with vegetables in teriyaki sauce.*
- Teppan Yaki de Solomillo y verduras con salsa teriyaki. 24€  
*Sirloin Beef Teppan Yaki with vegetables in teriyaki sauce.*
- 

## TEMPURA

- Tempura de verduras. (V) 12€  
*Vegetables tempura. (V)*
- Tempura de langostinos. (6 unid.) 18€  
*Prawns tempura (6 unid.)*
- Tempura Moriawase (Langostinos y verduras). 16€  
*Tempura Moriawase (prawns and vegetables).*

## POSTRES DESSERTS

- Brownie con helado de vainilla. 7€  
*Brownie with vanilla ice cream*
- Marfil pasión: cremoso de fruta de la pasión y chocolate blanco. 7€  
*Creamy Marfil Passion fruit with choco cream.*
- Crème Brulle con citronela y litchis. 7€  
*Crème Brulle: citronella crème brulle and lychees.*
- Yogur de frutos rojos. 7€  
*Yogurt with red fruit.*
- Yukimi. 7€  
*Yukimi.*
- Helado de té verde. 3€  
*Green Ice Cream.*