

Kitchen

ENTRANTES

EDAMAME 9

Habas de soja al vapor con sal en escamas y aceite de oliva virgen.

MISOSHIRU 11

Caldo dashi aromatizado con pasta de soja, acompañada de algas wakame, shiitakes, tofu y cebolleta.

ENSALADA GOMA WAKAME 14

Acompañada de salsa tozasu, tomates cherry y pepino.

YAKITORI ESTILO SUMAILLA 19

Pollo campero y setas shiitakes con salsa de soja dulce y sésamo.

GYOZAS SUMAILLA 20

Rellenas de cerdo, gambas y verduras, servidas con salsa de soja y sésamo.

ENSALADA TIBIA DE TEMPURA 22

Tempura de gambas aderezada con spicy mayo, acompañada de brotes verdes, aguacate, cebolla morada y vinagreta de sésamo.

ENSALADA DE CANGREJO DE LAS NIEVES 23

Acompañada de brotes verdes, aguacate, pepino, tomates cherry y mango, con vinagreta de soja y yuzu.

TEMPURA DE GAMBAS 23

Fina tempura de gambas black tiger acompañada con salsa tentsuyu.

TEMPURA MORIAWASE 24

Fina tempura de verduras, pescado blanco y gambas black tiger, acompañada de salsa tentsuyu.

TÁRTARO DE SALMÓN 23

Salmón acompañado de aguacate, mango y huevas de ikuras con vinagreta de yuzu y crujiente wantán.

TÁRTARO DE ATÚN NEW STYLE 25

Atún bluefin aderezado con salsa de soja picante, sésamo y jengibre, acompañado de crema de aguacate, huevas tobikko wasabi y crujiente de pan de algas.

PRINCIPALES

SALMÓN TERIYAKI 29

Salmón marinado en salsa teriyaki, acompañado de spätzle salteados con pak choi y tomates frescos.

RODABALLO A LA HUANCAÍNA 29

Acompañado de un salteado de espinacas, alcachofas y brotes de soja con salsa huancaína de leche de coco y ají amarillo.

ATÚN BLUEFIN TEPPANYAKI 32

Atún bluefin acompañado de crema de boniato picante al ají limo y aire de katsuobushi.

BLACK COD MISO SAIKYO 37

Bacalao negro del Pacífico marinado 48 h en pasta miso saikyo acompañado de vegetales salteados.

SUKIYAKI ESTILO SUMAILLA 34

Lonchas de solomillo de ternera y trufa negra acompañados de fideos de arroz, vegetales y huevo escalfado con salsa sukiyaki.

RIB EYE STEAK 35

Acompañado de setas shimeji, gírgolas y vegetales con salsa chimichurri.

SECO DE CORDERO 35

Paletilla de cordero cocinado a baja temperatura, acompañado de cremoso de patata y salsa de cilantro.

Sushi Bar

NIGIRIS (2 piezas)

Hamachi	8	Unagi	9
Salmón	8	Ventresca salmón flambeado	9
Atún	10	Ternera flambeada	8
Gambas	9	Gunkan de gamba roja y vieira	9
Huevos de codorniz con migas de pastor	8	Gunkan de lagostino tigre en tempura	8

NIGIRIS MORIAWASE (10 pzas.) 36

Variedad de pescados y mariscos frescos seleccionados por el chef.

SUSHI MORIAWASE (20 pzas.) 39

Piezas de nigiris, hosomakis y uramakis a elección del chef.

URAMAKIS

VEGAN ROLL 17

Aguacate, zanahoria, pepino y setas shiitakes, envueltos en cebollino y algas goma wakame, con salsa miso saikyo.

HAMACHI ACEVICHADO ROLL 20

Pepino, aguacate y zanahoria, envueltos en lonchas de hamachi con salsa acevichada al ají amarillo.

SPECIAL CALIFORNIA 22

Cangrejo de las nieves, aguacate y pepino, envueltos en huevas tobikko y mayonesa japonesa.

EBI TEN 22

Gambas tigre en tempura y aguacate, envueltos en sésamo tostado con salsa unagi y spicy mayo.

SALMÓN ABURI 22

Salmón, aguacate y espárragos, envueltos en sésamo tostado y ventresca de salmón flambeado, con spicy mayo y unagi.

ROLL DE ANGIULA CRUJIENTE 22

Uramaki de anguila, aguacate y queso brie en pasta filo y salsa unagi.

TORI MAKI 22

Rollo de pollo crujiente macerado 24 horas, envuelto en oblea de arroz y vinagreta de mango.

SPICY TUNA 24

Atún bluefin y aguacate, envueltos en sésamo tostado y cebollino con salsa picante kimchee y mayonesa de ají limo.

SOFT SHELL CRAB 24

Cangrejo en tempura con aguacate, envueltos en tobikko yuzu y bañado en trío de salsas.

FOIE GRAS 26

Foie gras, espárragos y setas shiitakes al grill, envueltos en sésamo tostado y ternera trufada flambeada.

HOSOMAKIS (6 piezas)

Salmón	9	Pepino	8
Atún	11	Aguacate	8
Unagi	11	Espárrago	8

SASHIMIS

Salmón 5 pzas.	16	Hamachi 5 pzas.	16
Atún 5 pzas.	17	Atún y salmón 6 pzas.	18

SASHIMI MORIAWASE (20 pzas.) 35

Cortes de pescados y mariscos frescos seleccionados por el chef.

Arroz shari 7

CEVICHE

CEVICHE MARINO 23

Gamba roja, pulpo, pescado blanco y vieiras, acompañados de crema de boniato, cilantro, cebolla roja y ají limo.

SALMÓN ACEVICHADO 22

Salmón acompañado de aguacate, cebolla roja y cilantro, con leche de tigre de coco, sésamo y ají amarillo, con crujiente de boniato.

TATAKIS & TIRADITOS

TIRADITO DE LUBINA 22

Lubina acompañada de mojo rojo y chip de yuca con aceite de cilantro y zumo de lima.

TATAKI DE HAMACHI 24

Hamachi soasado acompañado de ensalada de alga wakame y cebolla roja, con topping de vegetales y kamcha tostada, bañado en salsa cítrica-picante.

TIRADITO NIKKEI DE ATÚN 24

Atún bluefin con salsa ponzu al ají limo, acompañado de tartar de mango y shiso perfumado con aceite de sésamo.

TEMPURIZADOS

FUTOMAKI ROLL 22

Atún, salmón, espárragos, aguacate, tobikko y cilantro, envueltos en crujiente de tempura con salsa unagi - spicy mayo.

FUTOMAKI DE ATÚN CRUJIENTE 23

Atún macerado en spicy mayo con patata paja y aguacate con salsa de miso-yuzu.