

Entrantes

Sopa Misoshiru clásica

Caldo Dashi con pasta aromatizada de soja, algas wakame, tofu y cebolleta.

9

Crema de Shitakes

Setas japonesas Shitakes, puerros y patatas, aromatizados con salsa de Soja.

9

Ensalada de cangrejo de las nieves

Ensalada de cangrejo de las nieves, mango, aguacate y cilantro, acompañados de brotes verdes con vinagreta de Soja y Yuzu.

19

Edamame

Habas jóvenes de soja al vapor con sal de Maldon.

7

Ensalada de Goma Wakame

Algas Wakame con sésamo acompañadas de mix de tomates cherry y aliño Sunomono.

10

Ensalada Tataki de Salmón

Salmón soasado con Sichimi Togarashi acompañado de mini espinacas, tomates de verano, brotes de soja y salsa de trufa.

16

Tártaro de Salmón

Mix de salmón, aguacate, mango y cebollino, acompañados de huevas de Ikuras y vinagreta de Yuzu.

18

Tártaro de Atún

Atún Bluefin, aguacate, huevas Tobikko Wasabi y cebollino, acompañados de salsa Ponzu picante.

20

Yakitori estilo Sumailla

Contramuslo de Pollo campero, setas shitakes y cebolleta, acompañado de salsa de soja dulce y sésamo.

16

Tempura moriawase

Fina tempura de gambas black tiger, pescado y vegetales, acompañada de dúo de salsas.

22

Tempura de Gambas

Fina tempura de gambas black tiger acompañada de dúo de salsas.

18

Tártaro de ternera estilo Nikkei

Solomillo de ternera Nikkei acompañado de salsa de huevo y mostaza Karashi Ko.

22

Principales

Salmón Teriyaki

Salmón marinado al teriyaki acompañado de Spaetzle salteados con mini pack choi.

23

Atún Bluefin teppanyaki

Atún Bluefin al Teppanyaki acompañado de crema de boniatos con ají limo y aire de katsuobushi.

29

Lubina salvaje a la barbacoa

Lubina salvaje a la parrilla acompañada de risotto de Quinoa al lemongrass con shitakes y tomates confitados.

27

Black Cod Miso Saikyo

Bacalao negro del Pacífico marinado 48 horas en Miso Saiko.

31

Rib eye Australiano a la barbacoa

Ribe eye a la parrilla acompañado de setas y salsa especial del Chef.

29

Seco de Cordero de nuestra Isla

Paletilla de cordero cocinado 24 horas a baja temperatura, acompañada de salsa de cilantro y ají amarillo con cremoso de patatas al aceite de almendras.

26

Nuestro Cerdo Ibérico

Cerdo Ibérico acompañado de crema de apio nabo cítrico con mix de brotes verdes.

24

Sukiyaki estilo Sumailla

Lonchas de solomillo de ternera, huevos escalfados, setas Shimenji y trufa acompañados de salsa Sukiyaki.

30

Sushi Bar

Special California

Cangrejo de las nieves aderezado, aguacate y pepino, envuelto en tobikko rojo y mayonesa Japonesa.

18

Spicy Tuna

Atún rojo, aguacate y salsa picante kimchee, envuelto en sésamo tostado, cebollino y salsa spicy-mayo.

19

Crispy tempura

Gambas black tiger en tempura, aguacate y spicy mayo envuelto en sésamo tostado y salsa de soja dulce.

18

Foie gras roll

Lonchas de foie gras Premium, espárragos y setas al grill, envueltas en sésamo tostado y ternera trufada flambeada.

22

Salmón Aburi

Salmón Noruego, aguacate y espárragos al grill, envuelto en sésamo tostado y ventresca de salmón flambeada con salsa unagi y spicy mayo.

17

Futomaki roll

Atún, salmón noruego, espárragos, aguacate, tobikko y cilantro fresco, envuelto en crujiente de tempura bañado en salsa unagi y mayonesa de wasabi.

18

Hot Tuna

Tártaro de atún especiado, espárragos y cebolleta, envuelto en crujiente de tempura con salsa de miso y yuzu.

17

Soft Shell crab

Cangrejo de concha blanda en tempura y aguacate, envuelto en cebollino y tobikko yuzu aderezado con dúo de salsas.

21

Nigiris

Salmón.....	5	Atún.....	7
Gambas.....	7	Pescado blanco.....	6
Unagi.....	7	Salmón flambeado.....	6
Ternera flambeada.....	7		

Sushi Moriawase

Uramakis 8 pzas. Hosomakis 6 pzas. Nigiris 6 pzas.
37

Hosomakis

Salmón.....	7	Atún.....	8
Pepino.....	6	Unagi.....	8
Aguacate.....	6	Espárrago.....	6

Sashimis

Salmón.....	14	Atún.....	15
Atún y Salmón.....	16	Sashimi Moriawase 20 pzas.....	31

Arroz shari.....6

Tataki de Atún

Tataki de atún bluefin marinado en salsa Sanbaizu con crema de ajo blanco, polvo de olivas negras y cebolleta tierna.

18

Tataki de Ternera

Tataki de Ternera a la barbacoa, acompañado de salsa de soja dulce-cítrica y cilantro

16

Tiradito New Style

Finas láminas de Lubina salvaje acompañadas de huevas de salmón, pepino, cebolla roja y cilantro con salsa cítrica picante.

18

Nuestro Ceviche

Pescado blanco del día marinado en trio de cítricos y leche de tigre de gambas rojas, acompañado de camotes, cebolla roja y maíz, aromatizado con aceite de olivas arbequinas y cilantro con toque picante.

21