

Carta restaurante

Cocktails

PISCO SOUR TRADICIONAL 8.00 €

A: Huevo

PISCO SOUR MARACUYÁ 9.00 €

A: Huevo

PISCO SOUR ALBAHACA & JENGIBRE 9.00 €

A: Huevo

SAKURA MARU 9.00 €

Vodka, sake, zumo de piña & sirope de jengibre

Aperitivos

VERMOUTH ROJO 4.50 €

VERMOUTH BLANCO 4.50 €

PACHARAN 4.50 €

ORUJO BLANCO 4.50 €

ORUJO DE HIERBAS 4.50 €

Platos

EDAMAME 4.00 €

Vainas de soja con sal y Manāw.

A: Soja

EDAMAME PICANTE	4.50 €
Vainas de soja con mantequilla & shichimi togarashi	
A: Soja – Sésamo – Lácteo	
CROQUETAS DE AJI DE GALLINA	3.00 €
Croqueta de pollo, ají amarillo peruano, parmesano y verdurita	
A: Lácteos – Gluten – Huevo	
ABANICO THAI (2 ud)	9.00 €
Gamba & vieira en crema de curry rojo y piruleta de yema de huevo servido en 2 conchas	
A: Soja – Crustaceo – Molusco	
LOMO SALTADO CRUJIENTE (4ud)	12.75 €
4 saquitos de masa crujiente rellena de carne con crema de verduras y salsa de lomo saltado	
A: Soja – Gluten – Huevo	
GYOZAS	13.00 €
4 Empanadillas caseras de gamba y queso gouda con salsa de curry amarillo y tempura de cangrejo	
A: Soja – Gluten – Crustáceos – Lácteo – Huevo – Pescado	
AKA EBI TARTAR	13.00 €
Gamba roja, ikura, mayo japo, un toque picante sobre 2 brioche con mantequilla de ají amarillo.	
A: Soja – Huevo – Pescado – Mostaza – Crustaceo – Gluten – Lácteo	
USUZUKURI DE HAMACHI	16.50 €
Finos cortes de hamachi con salsa Ponzu, Teriyaki y trufa negra	
A: Soja – Pescado	
TARTAR DE ATÚN	19.00 €
Atún Blue Fin con crema de edamame, tomate, mango y salsa kimchee acompañado por chips de maíz	
A: Soja – Huevo – Pescado – Mostaza – Sésamo	

TIRADITO DE VIEIRA BRASEADO	17.00 €
Usuzukuri de vieira con salsa de chile poblano, cilantro, aceite de carbón, alga codium & crujiente de ají amarillo	
A: Pescado – Molusco – Apio	
TIRADITO YUZU	19.00 €
Finos cortes de atún blue fin, con miel de yuzu, canchita, & furikake de katsuobushi	
A: Pescado	
CAUSA ACEVICHADA	14.00 €
Base de puré patata al ají amarillo con ceviche de bonito, cebolla tierna, salsa suave de rocoto y chicharron de puntillas.	
A: Huevo – Pescado – Mostaza Apio – Molusco	
CEVICHE TRADICIONAL PERUANO	17.50 €
Pescado blanco salvaje al estilo tradicional de las calles de Lima (picante)	
A: Pescado – Apio	
CEVICHE CALENTITO	19.50 €
Hamachi australiano cocinado acompañado de leche de tigre de ajies ahumados, miso, ajos tiernos, cilantro & un toque picantón.	
A: Pescado – Soja	
CEVICHE DE LA ABUELA	22.00 €
Pescado blanco salvaje en leche de tigre de ají amarillo a base de lima, con chicharrón de calamar	
A: Huevo – Pescado – Mostaza – Molusco – Apio	
CEVICHE NIKKEI	19.50 €
Pescado blanco salvaje marinado en leche de tigre japonesa acompañado de tempura de gambas	
A: Soja – Huevo – Pescado – Mostaza – Crustáceo – Sésamo – Gluten	
NIGIRIS (1 pieza)	3.25 €

- Anguila con foie, cebolla caramelizada y salsa de anguila
 - Vieira al parmesano & aceite de Negi
 - Solomillo de ternera con foie y balsámico teriyaki
 - Panceta, platanito macho, mango & pico de gallo
 - Salmón soasado con teriyaki & salsa huancaína (+ 0.50€)
 - Atún Blue Fin con jengibre encurtido, cebolla crujiente & katsuobushi (+ 0.75€)
 - Vieira con huevo de codorniz & trufa negra (+ 0.75€)
 - Ventresca de atún Blue Fin con emulsión de romero y miel (+ 1.00€)
 - Gunkan de steak tartar (+ 1.25€)
 - Gunkan de ventresca picante (+ 1.75€)
 - Ventresca de atún Blue Fin con trufa blanca y crujiente de parmesano. (+ 2.25€)
- A: Soja – Huevo – Pescado – Mostaza – Molusco – Crustáceos – Sésamo – Gluten – Lácteos

PULPO ANTICUCHERO 23.50 €

Pulpo braseado sobre parmentier de patata morada ahumada, salsa anticucho y criolla
 A: Molusco – Lácteo

GINDARA NO MISO YAKI 29.50 €

200gr de black cod marinado 96hs en miso dulce acompañada por pak choi a la llama
 A: Pescado – Soja – Lácteo

CHILLI CRAB 18.00 €

Cangrejo de concha blanda vietnamita con salsa de chiles al estilo de Singapur
 A: Soja – Huevo – Crustáceos – Cacahuete

PATO AL CURRY (para 2 pax) 25.00 €

Massaman Thai curry casero (cacahuetes) con pato & arroz jazmín
 A: cacahuetes – Pescado



Postres caseros

BANOFFEE 5.50 €

Base crujiente, plátano con dulce de leche, crema chantilly y una bola de helado de dulce de leche y chocolate rallado

A: Gluten – Lácteo – Huevo

MIL HOJAS NIKKEI 7.00 €

Relleno por un lado de mousse chocolate, miso blanco & caramelo de tamarindo, y por otro de lúcumas con mascarpone y coco rallado

A: Gluten – Lácteo – Huevo

BIZCOCHO DE TÉ MATCHA 7.00 €

(Gluten free) acompañado de sopa fría de chocolate blanco & coco y una bola de helado de jengibre

A: Lácteos – Huevo

Bebidas

REFRESCO 2.50 €

AGUA 2.00 €

AGUA CON GAS 2.25 €

NESTEA 2.50 €

Cervezas locales

CAÑA ESTRELLA GALICIA 1.90 €

A: Gluten

DOBLE ESTRELLA GALICIA 2.85 €

A: Gluten

GROLSCH RADLER

2.90 €

A: Gluten

ESTRELLA GALICIA 1906

2.90 €

A: Gluten

ESTRELLA GALICIA 0'0

2.90 €

A: Gluten

ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN

3.25 €

SAILOR ARTESANAL

3.50 €

Cerveza artesanal con algas marinas

A: Gluten

ESTRELLA GALICIA 1906 – RED ALE

3.75 €

A: Gluten

Cervezas internacionales

KIRIN (Japón)

3.25 €

A: Gluten

ASAHI (Japón)

3.25 €

A: Gluten

CUZQUEÑA (Perú)

3.25 €

A: Gluten

CUZQUEÑA BLACK (Perú)

3.25 €

A: Gluten

PUNK IPA (U.K.) 4.00 €

A: Gluten

Por copa

Vino blanco

DE LA CASA 2.50 €

CULLEROT 3.20 €

D.O. VALENCIA – COUPAGE

TINITA 3.50 €

D.O. CASTILLA & LEON – VERDEJO

CUNQUEIRO 3.80 €

D.O. RIBEIRO – COUPAGE

PALACIO DE BORNOS 4.00 €

D.O. RUEDA – SAUVIGNON BLANC

Vino tinto

DE LA CASA 2.50 €

CALIEL 12 MESES 3.75 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

EL CASTRO DE VALTUILLE JOVEN 3.00 €

D.O. BIERZO – MENCÍA

Cava

COPA DE CAVA

5.00 €

Por botella

Champagne & Cava

CHAMPAGNE ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE
GRAND CRU

51.50 €

FRANCIA – Pinot noir (36 meses de crianza) Burbuja fina y elegante, cremoso, de acidez equilibrada.

CHAMPAGNE LILBERT & FILS GRAND CRU BRUT

55.00 €

FRANCIA – Chardonnay Cítrico y de burbuja refinada. Amplio en boca y final amargo.

CAVA

A consultar

Preguntar por nuestra opción semanal.

Vino blanco

DE LA CASA

11.50 €

CULLEROT

15.75 €

D. O. VALENCIA

Aromático con notas cítricas y toques balsámicos. En boca es delicado, fresco y elegante.

TINITA

16.50 €

D. O. CASTILLA & LEON – VERDEJO

Tres meses de crianza sobre lía, barrica de roble. Buena estructura, fresco y cremoso. Agradable y persistente.

CUNQUEIRO BLANCO

17.50 €

D. O. RIBEIRO – TREIXADURA, GODELLO, TORRONTÉS & LADO.

Homenaje a su creador. “Cunqueiro” era su apodo. Frutal, cítrico, muy fresco y persistente.

PALACIO DE BORNOS

20.00 €

D.O. RUEDA – SAUVIGNON BLANC

Aromático, intensa fruta tropical y toques minerales. Es bien equilibrado con una buen acidez, un paso fresco y sabroso.

RAMON DO CASAR

20.00 €

D. O. RIBEIRO – TREIXADURA, GODELLO & ALBARIÑO.

Nunca falla. Gran frescura, buena acidez, sabroso, con largo recorrido.

MAIS DE CUNQUEIRO

23.00 €

D. O. RIBEIRO – GODELLO

Floral, equilibrado, frutal tropical y refrescante.

MÓN – MONTESANCO

24.00 €

D. O. UTIEL REQUENA – MACABEO

Amarillo pálido, fresco con notas cítricas y lácticas.

347. SAUVIGNON BLANC

24.50 €

DD. O. VALLE DE CASA BLANCA – CHILE

Fresco y mineral, con carácter por la cercanía al Océano Pacífico.

HEINER SAUER

28.00 €

D. O. PFALZ – ALEMANIA GEWÜRZTRAMINER.

Tono dorado, flores blanca, limón, dulzor agradable.

RAMON DO CASAR GODELLO

28.50 €

D. O. RIBEIRO – GODELLO.

Muy equilibrado, sedoso y con volumen que le aporta su crianza sobre lías.

Una delicia. El preferido de Miguel.

VULCANO

31.00 €

D. O. LANZAROTE – MALVASIA SECO.

Buena estructura. Equilibrio entre acidez y grado alcohólico. Clara presencia de fruta muy fresca y flores blancas. Un vino fácil de beber y que merece la pena descubrir

SAUER GRAUBURGUNDER NUSSDORFER

29.50 €

D. O. PFALZ – ALEMANIA PINOT GRIS

En boca buena acidez, fresco con largo recorrido y bien equilibrado.

VAN VOLXEM, SAAR RIESLING

33.50 €

D. O. MOSEL – ALEMANIA

No decepciona. Directo, mineral, fresco y de acidez marcada. Marida perfectamente con cualquiera de nuestros platos de pescado y es el favorito de nuestro sushiman.

200 MONGES RESERVA – 2010

48.00 €

D. O. RIOJA – VIURA & MALVASIA

Dorado, floral, fruta blanca, lias sutiles, especiada, persistente con buena acidez.

HEYMAN & LOWENSTEIN STOLZNBERG – 2015

52.00 €

D. O. MOSEL – RIESLING

Un vino especiada, complejo & cremoso.

Vino tinto

DE LA CASA

11.50 €

CALIEL 12 MESES

18.00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO – TEMPRANILLO.

Potente, carnoso, buena acidez y persistencia media.

EL CASTRO DE VALTUILLE JOVEN

14.50 €

D. O. BIERZO – MENCÍA.

Equilibrado, goloso y envolvente.

Crianza entre 3 y 6 meses en bodega de roble francés que le aporta cierta complejidad.

PEPE MENDOZA CASA AGRICOLA	20.50 €
D. O. ALICANTE – MONASTRELL, SYRAH, BOUSCHET (Biodinámico) Vino con media crianza. Equilibrado, de sabor suave y repleto de frescura	
GUIMARO	21.00 €
D. O. RIVEIRA SACRA – MENCIA Fresco, untoso, con presencia de fruta, final agradable.	
CAMINS DEL PRIORAT – 2019 – ALVARO PALACIOS	26.00 €
D. O. PRIORAT – CARIÑENA C. SAUVIGNON, GARNACHA, MERLOT & OTRAS Redondo, con fruta madura, fresco, buena acidez y final largo.	
PETALOS DEL BIERZO 2019	26.00 €
D. O. BIERZO – MENCIA Sabores ácidos a fresa, redondo, muy agradable al paladar	
DEHESA DE LOS CANÓNIGOS – CRIANZA 2017	28.00 €
D. O. RIBERA DEL DUERO – TINTO FINO & C. SAUVIGNON Elegante con un toque de fruta madura, final largo e intenso.	
ARTIGAS – 2019	30.00 €
D. O. PRIORAT – GARNACHA, CARIÑENA. CABERNET SAUVIGNON Dulce, balsámico, terroso y mineral.	
FAIVELEY – 2019	32.00 €
D. O. BOURGOGNE- FRANCIA PINOT NOIR Taninos suaves, buena estructura, agradable al paladar.	
TAHON DE TOBELOS – RESERVA – 2013	32.50 €
D. O. RIOJA – TEMPRANILLO Equilibrado, sabroso, acidez equilibrado y final afrutado.	
TOMAS POSTIGO 3er año	35.00 €

D. O. RIBERA DEL DUERO – TINTO FINA, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON & MALBEC
Frutal, bien estructurado, envolvente con tanino suave y buena
acidez.

MÓN – 2018

38.00 €

D. O. UTIEL – REQUENA – BOBAL
Floral en nariz, fresco, largo recorrido en boca.

VILLA DE CORULLÓN – 2018 – J. PALACIOS

48.00 €

D. O. BIERZO – MENCIA, JEREZ & VALENCIANA
Notas de pizarra, hierbas, canela y cítricos. Equilibrado &
fresco.



Café & infusiones

CAFÉ SOLO

1.60 €

Lavazza – 100% arábica

CAFÉ DEL TIEMPO

1.70 €

Lavazza – 100% arábica

CAFÉ AMERICANO

1.60 €

Lavazza – 100% arábica

CAFÉ BOMBON

1.80 €

Lavazza – 100% arábica
A: Lácteo

CAFÉ CORTADO

1.80 €

Lavazza – 100% arábica
A: Lácteo

CAFÉ CON LECHE

2.20 €

Lavazza – 100% arábica
A: Lácteo

CAFÉ CAPPUCINO

2.20 €

Lavazza – 100% arábica
A: Lácteo

CARAJILLO

2.75 €

Lavazza – 100% arábica

CREMAET

3.00 €

Lavazza – 100% arábica

INFUSIÓN

1.60 €

INFUSIÓN DEL TIEMPO

1.80 €

**** Todos los precios incluyen IVA**