

# Carta de comida

カキ

## OSTRA

La mejor de la ciudad.

Sugerencia: acompaña-la con una copa de cava o sake.

<b>AL NATURAL</b>	3.90€
<b>CON AJI</b>	4.70€
<b>CHÍFERA</b>	4.70€
<b>A LA BRASA</b> con huevo de codorniz	4.70€

刺身

## SASHIMI

Pescado crudo en láminas

<b>ATÚN BLUEFIN</b> 6 cortes.	22.50€
<b>SALMÓN NORUEGO</b> 6 cortes.	16.00€
<b>TORO</b> 6 cortes.	27.00€
<b>MIXTO</b> atún bluefin, salmón y corvina con rocoto. 9 cortes.	27.00€

巻き寿司

## MAKI ROLLS

Rollo de arroz y alga nori.

Dividido en 10 piezas.

<b>ACEVICHADO</b> Langostinos en panko y aguacate recubierto de salmón o atún, bañado en salsa de ceviche y shichimi togarashi.	19.00€
<b>TARTAR</b> Aguacate, pepino y queso crema con tartar de atún bluefin, salsa taré y rebozado en panko.	19.00€
<b>NIKKEI</b> Relleno de queso crema, aguacate, pepino, tartar de salmón con yuzu kosho, quinoa pop y taré.	19.00€
<b>HOT ROLL</b> Langostino en panko, aguacate, queso crema y salmón, rebozado en tempura con huevas de pez volador.	22.00€
<b>FURAI</b> Salmón, aguacate y queso crema rebozados en panko y con salsa taré.	20.00€
<b>TORO</b> Langostino en panko y aguacate con tartar de toro y sésamo tostado	22.00€
<b>PARMESANO</b> Langostino en panko y aguacate recubierto con láminas de vieira, salsa tare, parmesano gratinado y chimichurri.	19.00€
<b>VEGETARIANO</b> Con relleno de verduras en tempura, micro mézclum, quinoa pop, vinagreta de miso y salsa taré.	18.00€
<b>SAKE MAKI</b> Relleno de queso crema, langostino en panko, tenkatsu y cubierto con salmón, lima y taré.	19.00€
<b>ARAGONÉS</b> Relleno de cebolla y borraja en tempura con wok de ternasco.	19.00€
<b>MEDIO ROLL</b> Te servimos 6 makis	12.00€

浦巻ロール

## URAMAKI ROLLS

Rollo de arroz y alga nori invertido. Dividido en 10 piezas.

<b>OISHI</b> Relleno de queso y aguacate con semillas de sésamo por fuera.	10.00€
<b>SAKE</b> Relleno de queso, aguacate y salmón.	12.00€
<b>MAGURO</b> Relleno de aguacate, pepino y atún.	12.00€
<b>MIXTO</b> Salmón, queso, aguacate y atún por fuera.	14.00€

にぎり

## NIGIRIS

Óvalo de arroz. 2 unidades.

<b>SALMÓN NORUEGO</b> con crema de ají amarillo, cilantro, huevas de trucha y quinoa pop.	6.00€
<b>SALMÓN ABURI</b> gratinado con miso de yuzu y tobiko.	6.50€
<b>CORVINA</b> con crema de rocoto, cancha, tobiko y jalapeño.	6.00€
<b>ATÚN BLUEFIN</b> con vinagreta de cebolla de fuentes, cebollino y cancha molida	7.80€
<b>ATÚN ABURI</b> gratinado con parmesano y chimichurri con salsa taré.	7.80€
<b>ATÚN TORO</b> Ventresca de atún con vinagreta de cebolla de fuentes, cebollino y sésamo tostado.	9.80€
<b>ANGUILA KABAYAKI</b> a la brasa con salsa unagi y mermelada de rocoto.	8.00€
<b>FOIE GRASS</b> Con mermelada de rocoto y salsa de miel caña.	8.00€

## SUSHI PARTY

Combinado de rolls y niguiris.

<b>REI</b> 12 piezas 4 furai maki, 4 aragonés maki, 2 nigiri atun especial, 2 nigiri corvina especial.	29.00€
<b>MISATO</b> 12 piezas 6 hot roll especial, 3 nigiri atún especial, 3 nigiri salmón especial	30.00€
<b>IKARI</b> 12 piezas 6 sake maki, 2 maki de tartar de atún, 2 nigiri de atún, 2 nigiri de arún toro.	32.00€
<b>SHINJI</b> 18 piezas 6 furai maki, 6 uramaki mixto, 6 tartar maki de atún picante.	30.00€
<b>CEVICHERO</b> 18 piezas 6 maki acevichado especial, 6 tartar maki de atún toro, 6 nigiri salmón aburi.	39.00€
<b>UASABI</b> 26 piezas 6 maki acevichado especial, 6 maki nikkei, 6 parmesano maki, 2 nigiri de salmón, 2 nigiri de atún toro, 2 nigiri de corvina.	65.00€

## TARTAR

Pescado crudo picado fino y condimentado.

<b>ATÚN</b> Ligeramente picante marinado con soja, aceite de sésamo, sake, nabo daikon y algas	24.50€
<b>ATÚN UASABI</b> Ligeramente picante marinado con soja, aceite de sésamo, sake, patatas paja y huevo frito.	24.50€
<b>TORO DE ATÚN</b> Cremoso tartar picante con huevo frito y crocantes de alga nori	27.50€
<b>SALMÓN</b> Con ají amarillo, aguacate, huevas de trucha, yuzukosho, japo mayo y chip de boniato.	19.00€

## CEVICHE

Pescado marinado en aliños cítricos

<b>NIKKEI</b> Corvina en leche de tigre con puré de boniato, cancha y chicharrón de calamares	22.00€
<b>MIXTO</b> Corvina, mejillones, pulpo y vieira con leche de tigre, pasta de rocoto ahumado, cilantro, boniato, cancha y cebolla roja	25.00€
<b>CHIFERO</b> Atún bluefin marinado en salsa de ostras, cilantro, pepino, boniato, quinoa pop y cebolla roja, cilantro, ají limo y quinoa pop.	24.00€
<b>CLÁSICO</b> Corvina con leche de tigre alita, boniato, maíz, ají limo, cilantro y cebolla roja.	22.00€

## TIRADITO

Pescado crudo en sashimi sobre salsa fría cítrica y picante.

<b>CORVINA</b> En crema de rocoto, cilantro, cebolla roja y maíz cocido.	18.00€
<b>ATÚN BLUEFIN</b> En salsa de ostras con zumo de lima katsuramuki de pepino, sésamo y rocoto fresco.	22.00€
<b>SALMÓN NORUEGO</b> En ají amarillo, cilantro, leche de tigre, maracuya, huevas de salmón y wonton frito	18.00€
<b>UASABI</b> Láminas de atún, salmón, corvina y toro aliñadas con sus cremitas.	26.00€

## TEMPURA

Fritura rápida japonesa.

<b>SOFT SHELL CRAB</b> Cangrejo real de concha blanda en tempura con mayonesa de wasabi.	12.00€
<b>MORIAWASE</b> Verduras, shitakes y langostinos tigre en tempura con salsa tentsuyu	18.00€
<b>JALEA NIKKEI</b> Chicharrón de lubina con sarsa criolla y mayonesa de rocoto	27.00€

## PIQUEOS

<b>GYOZA FRITA</b> (2 unidades) rellenas de merluza, puerro, queso y con salsa de tomate con rocoto.	7.00€
<b>GYOZA AL VAPOR</b> (6 unidades) De carne de cerdo, langostino, col china, negui y salsa ponzu con chiles ahumados.	16.00€
<b>TATAKI ATÚN</b> Atún bluefin sellado suavemente con guarnición de ensalada y aderezo "uasabi" a base de cebolla, salsa de soja y vinagre de arroz.	22.00€
<b>TATAKI VACA VIEJA</b> Cortes de vaca vieja bazkaleku ligeramente sellada con mayonesa de atún, encurtidos y katsubushi.	22.00€

## CARNES Y PESCADOS

<b>PATO</b> Magret de pato con arroz chaufa.	26.00€
<b>CHILLI CRAB</b> Cangrejo azul con salsa de tomate picante, huevo y pan chino frito.	28.00€
<b>WOK</b> Pollo con salteado de verduras y brotes de soja (opcional servidos con tallarines o cuenco de arroz)	18.00€
<b>TORI KATSU</b> Pollo rebozado en panko con salsa de curry japonés y arroz jazmín.	16.00€
<b>LOMO SALTADO</b> Solomillo de ternera de la finca al wok con negui, tomate, cebolla roja, patatas fritas y arroz jazmín.	26.00€
<b>PUNTA Y COSTILLA</b> Costilla de cerdo confitadas durante 36 horas y salteadas con salsa agri dulce.	24.00€

## Postres

**PAREJA HELADA**

A elegir 2 helados: té verde, wasabi o yuzu.

7.00€

**SURTIDO HELADO**

te verde, wasabi, jengibre, plátano, chocolate y yuzu.

16.00€

**TRES LECHEs**

con ralladura de chocolate blanco de yuzu.

7.00€

**TORRIJA**

en tempura con helado de vainilla de madagascar.

7.00€

**MOCHI**

Pastel japonés hecho de mochi(ome, (pasta de arroz).

Sabores: té verde, chocolate o yuzu.

4.00€

Acompaña tu postre con uno de nuestros cócteles.

(Pulsa para consultar la carta)

Todos nuestros platos pueden contener ingredientes alérgenos. Por favor consulte a los camareros. (Reglamento UE-1169/2001)

Todos los precios incluyen IVA