

Entrantes Frios

Es la mejor manera para empezar vuestra experiencia, en ellos buscamos texturas suaves y sedosas con matices cítricos y frutales.. pura elegancia.

USUZUKURI DE DORADA € 11.90

Con leche de tigre, crema de albahaca, huevas de tobiko-yuzu y ralladura de lima.

USUZUKURI DE SALMÓN € 10.90

Con mango aderezado con vinagreta de shiso, crema de albahaca, remolacha encurtida, huevas de salmón y ralladura de naranja.

USUZUKURI DE VIEIRA € 11.90

Aderezado con salsa yuzu miso, maracuyá, pesto rojo de tomate seco y albahaca, crema de marisco con chili dulce-picante, uvas de mar y aroma de pomelo tailandés.

USUZUKURI DE HAMACHI € 14.50

Aderezado con salsa de coco, miel y romero, crema de alga con mascarpone, gelatina de remolacha, naranja en 'gajo vivo', crema de yuzu, huevas de salmón, aroma de naranja y crujiente de plátano macho.

USUZUKURI DE HAMACHI ESTILO NIKKEI € 15.50

Aderezado en aguachile de jalapeño y pepino, acompañado de crema de planctón, manzana encurtida en shiso, y aire de licor de ciruela japonesa.

USUZUKURI DE VENTRESCA € 20.90

Bañado de vinagre de yuzu, acompañado de lima caramelizada y foie flambeado, coronado con chutney de dátiles, shiso y fresas marinadas con reducción de vinagre de modena.

TARTAR DE ATÚN SALVAJE

€ 15.90

Con aguacate, confitura de tomate, huevas de tobiko y harusame. Aderezado con aceite de oliva virgen extra y soja crírica de yuzu.

SEPIA-VENTRESCA DE ATÚN (2 UNIDADES)

€ 7.90

Seña rebozada con harina gluten free a base de maíz coronada con tartar de ventresca de atún, acompañada de shiso picado, furofukidai-kon, kumquat confitado con canela, aceite de albahaca y una base de salsa dulce-ácida.

SUSHI EN TEXTURAS

€ 4.20

Arroz crujiente, tosta de alga nori en tempura, tartar de salmón marinado en ponzu, crema de cilantro y pomelo caramelizado con yuca.

ZAMBURIÑA

€ 5.60

Flambeada y acompañada con salsa de aji amarillo y lulo, huevas de salmón, coronada con aire de sake y maracuyá.

GALERIA DE FOTOS ENTRANTES FRÍOS

Entrantes Calientes

No Hay mejor manera para continuar que con entrantes típicos japoneses y asiáticos a los que les damos una vuelta, fusionando la cultura mediterránea y nipona, predominan los sabores intensos.

GYOZA DE POLLO CRUJIENTE (2 UNIDADES) € 4.90

Con espuma de kabocha, miso y gorgonzola.

ROLLITOS DE LANGOSTINO (2 UNIDADES) € 5.90

Langostinos envueltos en pasta bricio y crema de queso, acompañados de manzana verde encurtida, shiso picado y salsa de chili dulce y lima.

TACO JAPAN MEX (2 UNIDADES) € 9.80

Masa de gyoza crujiente, acompañada con panceta ibérica de cerdo cocinada al estilo hashu, yema de huevo cocinada a baja temperatura con kimchee y naranja, pico de gallo con shiso y vinagreta de yuzu, y salsa cochinilla pibil con achiote y soja caramelizada.

BUÑUELO DE SEPIA (2 UNIDADES) € 11.80

Buñuelo cremoso de sepiá en su tinta, cubierto de sashimi de gamba blanca y anchoa, crema de cilantro y lima, y nabo daikon encurtido al estilo japonés.

BUÑUELO HAMACHI (2 UNIDADES)

€ 9.80

Buñuelo cremoso de queso Idiazabal, cubierto con Hamachi, acompañado con hueva de Tobiko Yuzu y salsa ahumada de kimchea.

BUÑUELO CHASHU (2 UNIDADES)

€ 13.50

Buñuelo cremoso de panceta al estilo hashu con tartar de carabineros y umeboshi. Acompañado de una espuma de misho y cardamomo. Coronada con berenjena marinada en salsa aérea.

TORREZNO AGRIDLCE (2 UNIDADES)

€ 11.80

Acompañado acompañado de gyoza de manzana al vapor, crujiente de patata morada y salsa agríduce de Pedro Ximénez y citronela.

GALERIA DE FOTOS ENTRANTES CALIENTES

Uramakis

Buscamos un juego divertido de sabores y texturas que en su conjunto crean nuevas experiencias gustativas.

URAMAKI DE KANI € 12.90

Relleno de cangrejo desmigado, cubierto con un arcoíris de salmón, mango, coronado con espuma de frambuesa glaseada y foie con crujientes de fresa deshidratada.

URAMAKI DE ATÚN € 12.90

Atún desmigado con especias japonesas y takuan, y cubierto de crema de alga y mascarpone, espuma de sésamo blanco con remolacha encurtida.

URAMAKI ATÚN TORO € 19.90

Relleno de atún desmigado con especias japonesas y takuan, y cubierto de ventresca de atún y berenjena a la llama, confitura de tomate y tomillo, tapenade de aceituna negra y parmesano, huevas de tobiko-yuzu, aceite de albahaca y shiso picado.

URAMAKI DE LANGOSTINO € 12.90

Langostino en tempura glutén free a base de maíz, cangrejo desmigado, cubierto de aguacate, espuma de bogavante con kimchee, leche de tigre, huevas de tobiko-yuzu, y crujientes de plátano macho.

URAMAKI IBÉRICO SETAS € 13.90

Relleno de croqueta de boletus, cubierto con jamón ibérico, crema de trufa y reducción de Pedro Ximénez.

URAMAKI DE PULPO € 22.90

Relleno de soft shell crab y berenjena a la llama, cubierto con pulpo, crema de pimentón y romero, causa limeña y cristal de patata, y acompañado de tartar de pulpo con base crujiente de tapioca, chutney de dátiles, berenjena de Almagro, daikon y seta shiitake encurtida al estilo japonés.

URAMAKI DE MAGRET DE PATO

€ 19.00

Relleno de bimi en tempura, takuan y vegetales, cubierto de magret de pato a baja temperatura. Carpaccio de seta eryngi al ajillo, espuma de foie, reducción de soja y naranja sanguina y crujiente de naranja caramelizada.

MAKI TEMPURIZADO

€ 11.50

Relleno de salmón y brie con un toque ahumado, maldon crítico y crema de albahaca.

MAKI TROPICAL (6 UNIDADES)

€ 15.90

Con envoltura de papel de soja, relleno de croqueta de nécora, cubierto de tartar de centollo gallego, crema de marisco con chili dulce-picante, huevas de salmón y crujiente de mango deshidratado.

URAMAKI DE BOGAVANTE

€ 24.90

Relleno de cangrejo soft-shell en tempura, crema de queso, cubierto de bogavante de Canadá a baja temperatura y aderezado con una salsa estilo gazpacho japonés, crema crítica de yuzu, huevas de salmón, crujientes de tinta de calamar y ralladura de lima.

URAMAKI DE CARABINERO

€ 25.90

Relleno de seta enoki en tempura y puerro braizado, cubierto del propio carabinero, y acompañado de yema empomada infusionada con umeboshi (pasta de ciruela japonesa)

URAMAKI SHAWARMA

€ 21.50

Relleno de queso Idiazabal, cubierto de cordero lechal cocinado a baja temperatura, crema fresca de hierbabuena y comino y col kimchee fermentada por nosotros.

URAMAKI MATSUYAMA

€ 11.90

Gamba rebozada con harina gluten free a base de maíz, con crema de queso y takuan, cubierto de dorada, acompañada de una crema de yogur y pepino, naranja y jengibre confitado, y crujiente de raíz de lotus. Aderezado con salsa agríduce.

URAMAKI UNAGI

€ 22.00

Relleno de crujiente de piel de salmón y aguacate, con cobertura de anguila y pepino encrustado al estilo japonés, Kizami Nori y salsa agríduce de Pedro Jiménez.

URAMAKI MATSUYAMA

€ 11.90

Gamba rebozada con harina gluten free a base de maíz, con crema de queso y takuan, cubierto de dorada, acompañada de una crema de yogur y pepino, naranja y jengibre confitado, y crujiente de raíz de lotus. Aderezado con salsa agríduce.

URAMAKI DE VACA MADURADA

€ 4.90

Relleno con salsa kimchee, acompañada de cristal de manzana confitada y jalapeño encrustado al estilo japonés.

URAMAKI DE PATO

€ 4.50

Relleno de foie y acompañado con arroz de higo, membrillo, granada y ponzu crítico.

GALERIA DE FOTOS URAMAKIS

Nigiris

Con ellos intentamos conseguir una amplia gama de sabores muy variados que a su vez mantengan un perfecto equilibrio y armonía.

NIGIRI DE SALMÓN € 3.50

Flambeado con crema de curry, mango y confitura de tomate y tomillo.

NIGIRI DE SALMÓN SETAS € 3.70

Flambeado con crema de setas, salsa yakimiso, aroma de carbón y espuma de kabocha, miso y gorgonzola.

NIGIRI DE DORADA € 3.70

Acompañada de chutney de dátiles y shiso, ponzu crítico de naranja y huevas de salmón.

NIGIRI DE DORADA LIMÓN € 3.50

Dorada fresca con limón caramelizado, yuca koshu y hoja de shiso.

NIGIRI DE DORADA TAPENADE € 3.70

Flambeado con aceituna negra y parmesano, ralladura de naranja y hoja de shiso.

NIGIRI DE ATÚN € 3.50

Con salsa de atún wasabi, crema de yuzu y espuma de sésamo blanco.

NIGIRI DE ATÚN SALVAJE € 4.60

Un enfoque tradicional donde ensalzamos el producto, con kizami, wasabi y hoja de shiso.

NIGIRI DE ATÚN Y TORO € 5.80

Acompañado de crema de atún y foie, salsa de ponzu y trufa negra laminada.

NIGIRI DE CALAMAR € 4.00

Acompañado de crema de calamar y huevas de salmón.

NIGIRI DE CARABINERO € 11.90

Acompañado de crema de anchoa y ajo, gelatina crítica de shiso y aire de umeshu.

NIGIRI DE VIEIRA

€ 4.30

Flambeado con crujiente de la raíz de la flor de loto, crema de albahaca, huevas de salmón, aroma de naranja y aceite ahumado.

NIGIRI DE HAMACHI

€ 3.90

Flambeado con foie y crema de tartufo.

NIGIRI DE ANGUILA

€ 4.90

Anguila cocinada al estilo japonés, acompañada de foie mizut glaseado, espuma de frambuesa y yuzu, sanso (pimienta japonesa) y copos de frambuesa deshidratada.

NIGIRI DE PLUMA IBÉRICA

€ 4.50

Pluma ibérica cocinada a baja temperatura y sellada en plancha con Pedro Ximénez, acompañada con espuma de patata y kimchee, shiitake encrustado y yuzu koshu y aroma de carbón.

NIGIRI DE VACA MADURADA

€ 4.90