

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	TARTAR DE ATÚN SALVAJE	€ 15.90
Con leche de tigre, crema de albahaca, huevas de tobiko-yuzu y ralladura de lima.		Con aguacate, confitura de tomate, huevas de tobiko y harusame. Aderezadocon aceite de oliva virgen extra y soja cítrica de yuzu.	
USUZUKURI DE SALMÓN	€ 10.90	SEPIA-VENTRESCA DE ATÚN (2 UNIDADES)	€ 7.90
Con mango aderezado con vinagreta de shiso, crema de albahaca, remolacha encurtida, huevas de salmón y ralladura de naranja.		Sepia rebozada con harina gluten free a base de maíz coronada con tartar de ventresca de atún, acompañada de shiso picado, furofuki-daikon, kumquat confitado con canela, aceite de albahaca y una base de salsa dulce/ácida.	
USUZUKURI DE VIEIRA	€ 15.90	SUSHI EN TEXTURAS	€ 4.20
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.		Arroz crujiente, tosta de alga nori en tempura, tartar de salmón marinado en ponzu, crema de cilantro y pomelo caramelizado con yukari.	
USUZUKURI DE HAMACHI	€ 14.50	ZAMBURIÑA	€ 5.60
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.		Flambeada y acompañada con salsa de aji amarillo y lulo, huevas de salmón, y coronada con aire de sake y maracuyá.	
USUZUKURI DE HAMACHI ESTILO NIKKEI	€ 15.50	SASHIMI VARIADO ESPECIAL	€ 24.90
Aderezado en aguachile de jalapeño y pepino, acompañado de crema de plancton, manzana encurtida en shisho, y aire de licor de ciruela japonesa.		Degustación de hamachi (pez limón) salmón, vieira y atún salvaje, acompañado de tres sojas a maridar, ponzu, yuzu y wasabi.	
USUZUKURI DE VENTRESCA	€ 20.90	KATSUO TATAKI	€ 21.90
Bañado de vinagreta de yuzu, acompañado de lima caramelizada y foie flambeado, coronado con chutney de dátiles, shiso y fresas marinadas con reducción de vinagre de modena.		Tataki de bonito al carbón, acompañado de causa limeña y pico de gallo de shisho y yuzu, sobre una cama de tuetano braseado y coronado con daikon japones.	

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	BUÑUELO HAMACHI (2 UNIDADES)	€ 9.80
Con espuma de kabocha, miso y gorgonzola.		Buñuelo cremoso de queso Idiazabal, cubierto con Hamachi, acompañado con hueva de Tobiko Yuzu y salsa ahumada de kimcheea.	
ROLLITOS DE LANGOSTINO (2 UNIDADES)	€ 6.90	BUÑUELO CHASHU (2 UNIDADES)	€ 13.50
Langostinos envueltos en pasta brick y crema de queso, acompañados de manzana verde encurtida, shiso picado y salsa de chili dulce y lima.		Buñuelo cremoso de panceta al estilo chashu con tartar de carabineros y umeboshi. Acompañado de seta eryngii al ajillo, espuma de miso y cardamomo. Coronada con berenjena marinada en salsa aemono.	
TACO JAPAN MEX (2 UNIDADES)	€ 9.80	TORREZNO AGRIDULCE (2 UNIDADES)	€ 11.80
Masa de gyoza crujiente, acompañada con panceta ibérica de cerdo cocinada al estilo chashu, yema de huevo cocinada a baja temperatura con kimchee y naranja, pico de gallo con siso y vinagreta de yuzu, y salsa cochinita pibil con achiotte y soja caramelizada.		Acompañado acompañado de gyoza de manzana al vapor, crujiente de patata morada y salsa agridulce de Pedro Ximenez y citronela.	
BUÑUELO DE SEPIA (2 UNIDADES)	€ 11.80		
Buñuelo cremoso de sepia en su tinta, cubierto de sashimi de gamba blanca y anchoa, crema de cilantro y lima, y nabo daikon encurtido al estilo japonés.			

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	URAMAKI DE MAGRET DE PATO	€ 19.00
Relleno de cangrejo desmigado, cubierto con un arcoiris de salmón, mango, coronado con espuma de frambuesa glaseada y foie con crujientes de fresa deshidratada.		Relleno de bimi en tempura, takuan y vegetales, cubierto de magret de pato a baja temperatura. Carpaccio de seta eryngii al ajillo, espuma de foie, reducción de soja y naranja sanguina y crujiente de naranja caramelizada.	
URAMAKI DE ATÚN	€ 12.90	MAKI TEMPURIZADO	€ 11.50
Atún desmigado con especias japonesas, cubierto de atún fresco y hoja de shiso, acompañado de crema de alga y mascarpone, espuma de sésamo blanco con remolacha encurtida.		Relleno de salmón y brie con un toque ahumado, maldon cítrico y crema de albahaca.	
URAMAKI ATÚN TORO	€ 19.90	MAKI TROPICAL (6 UNIDADES)	€ 15.90
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.		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 LANGOSTINO	€ 12.90	URAMAKI DE BOGAVANTE	€ 24.90
Langostino en tempura gluten 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.		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 cítrica de yuzu, huevas de salmón, crujientes de tinta de calamar y ralladura de lima.	
URAMAKI IBÉRICO	€ 13.90	URAMAKI DE CARABINERO	€ 25.90
Relleno de croqueta de boletus, cubierto con jamón ibérico, crema de trufa y reducción de Pedro Ximénez.		Relleno de seta enoki en tempura y puerro braseado, cubierto del propio carabinero, y acompañado de yema empomada infusionada con umeboshi (pasta de ciruela japonesa)	
URAMAKI IBÉRICO SETAS	€ 15.90	URAMAKI SHAWARMA	€ 21.50
Relleno de croqueta de boletus cubierto con jamón ibérico, crema de setas, trufa negra laminada y reducción de Pedro Ximénez.		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 DE PULPO	€ 22.90	URAMAKI MATSUYAMA	€ 11.90
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.		Gamba rebozada con harina gluten free a base de maíz, con crema de queso y takuan, cubierto de dorada, acompañada de una crema de yogurt y pepino, naranja y jengibre confitado, y crujiente de raíz de lotus. Aderezado con salsa agridulce.	
URAMAKI SAKE EBI	€ 12.90	URAMAKI UNAGI	€ 22.00
Relleno de dorada y hamachi braseados, cebolla morada y aguacate, cubierto de salmón y langostino, acompañado de crema de anchoa, coronado de seta shiitake.		Relleno de crujiente de piel de salmón y aguacate, con cobertura de anguila y pepino encurtido al estilo japonés, Kizami Nori y salsa agridulce de Pedro Jiménez.	
URAMAKI HOTATE KIMUCHI	€ 15.90		
Relleno de croqueta de nécora, cubierto de vieira flambeada y acompañado con salsa de kimchee y lima, y la propia col kimchee fermentada por nosotros, coronado con crujientes de plátano macho.			

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	NIGIRI DE VIEIRA	€ 4.30
Flambeado con crema de curry, mango y confitura de tomate y tomillo.		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 SALMÓN SETAS	€ 3.70	NIGIRI DE HAMACHI	€ 3.90
Flambeado con crema de setas, salsa yakiniku, aroma de carbón y espuma de kabocha, miso y gorgonzola.		Flambeado con foie y crema de tartufo.	
NIGIRI DE DORADA	€ 3.70	NIGIRI DE ANGUILA	€ 4.90
Acompañada de chutney de dátiles y shiso, ponzu cítrica de naranja y huevas de salmón.		Anguila cocinada al estilo japonés, acompañada de foie micuit glaseado, espuma de frambuesa y yuzu, sanso (pimienta japonesa) y copos de frambuesa deshidratada.	
NIGIRI DE DORADA LIMÓN	€ 3.50	NIGIRI DE PLUMA IBÉRICA	€ 4.50
Dorada fresca con limón caramelizado, yusu kosho y hoja de shiso.		Pluma ibérica cocinada a baja temperatura y sellada en plancha con reducción de Pedro Ximenez, acompañada con espuma de patata y kimchee, shiitake encurtido, yuzu kosho y aroma de carbón.	
NIGIRI DE DORADA TAPENADE	€ 3.20	NIGIRI DE VACA MADURADA	€ 4.90
Flambeado, con tapenade de aceituna negra y parmesano, ralladura de naranja y aceite de albahaca.		Flambeado con salsa kimchee, acompañada de cristal de manzana confitada y jalapeño encurtido al estilo japonés.	
NIGIRI DE ATÚN	€ 3.50	NIGIRI DE PATO	€ 4.50
Con salsa de soja wasabi, crema de yuzu y espuma de sésamo blanco.		Flambeado y acompañado con arrope de higo, membrillo, granada y ponzu cítrica.	
NIGIRI DE ATÚN SALVAJE	€ 4.60		
Un enfoque tradicional donde ensalzamos el producto, con kizami, wasabi y hoja de shisho.			
NIGIRI DE VENTRESCA DE ATÚN	€ 5.80		
Acompañado de crema de setas y trufa negra laminada.			
NIGIRI DE CALAMAR	€ 4.00		
Acompañado de crema huancaína, trufa negra laminada, chip de patata morada y ponzu cítrica con base de naranja..			
NIGIRI DE CARABINERO	€ 11.90		
Acompañado de crema de anchoa y ajo, gelatina cítrica de shiso y aire de umeshu.			

GALERIA DE FOTOS NIGIRIS

Al vapor

DIM SUM DE GAMBA ROJA (2 UNIDADES)	€ 9.95	DIM SUM HOISSIN (2 UNIDADES)	€ 9.50
Bañado en crema inglesa de sésamo blanco, glaseada con azúcar moreno, acompañado de helado de lichí y kumquat confitado.		Relleno de pato y oreja de cerdo cocinadas a baja temperatura, acompañado de un tahin de sésamo y kimchee, y bañado en una salsa Hoissin de mandarina.	
DIM SUM DE RABO DE TORO (2 UNIDADES)	€ 9.95		
Relleno con rabo de toro y salsa de ostras, acompañado con base melosa de marisco, ajo negro, soja kombu, seta sitake encurtida al estilo japonés y brotes.			

GALERIA DE FOTOS AL VAPOR

PRINCIPALES

Aquí podréis encontrar platos tradicionales y otros de estilo propio siempre respetando y utilizando los procesos y las técnicas tradicionales de la cocina japonesa.

CURRY CHILI CRAB	€ 19.90	TATAKI DE VACA MADURADA	€ 19.50
Lo acompañamos con pasta udón, cangrejo de concha azul de la albufera, curry Japonés, chili, lima, y dos opciones, cilantro o hoja de shiso, y Pedro Ximénez.		Carne de vacuno cocinada a baja temperatura al estilo tataki, acompañado de croqueta de arroz, pak-choi salteado con salsa kimchee. Todo acompañado con nuestra salsa estilo Kawori, con toques dulces y ligeramente picantes, crema de curry japonés y mango, sésamo negro en grano y aroma de carbón.	
YAKISOBA	€ 13.90	HAMBURGUESA JAPONESA	€ 16.50
Fideos de trigo salteados al wok con verduras y marisco acompañados de bonito seco y crema de albahaca.		Carne de cerdo macerada al estilo japonés acompañada de salsa demi-glacé, boletus, crema de trufa, huevo cocinado a baja temperatura y chips de patatas.	
KATSU DON	€ 16.50		
Muslo de pollo empanado, acompañado por un salteado al wok de cebolla laminada, salsa de soja, ajo, jengibre, ligado con huevos rotos y salsa tonkatsu. Base de arroz blanco.			

GALERIA DE FOTOS PRINCIPALES

Postros

En nuestros postres podéis encontrar en su gran mayoría interpretaciones occidentales reconvertidos y combinados con ingredientes japoneses y asiáticos.

TORRIJA	€ 6.90	TRAMPANTOJO DE NIGIRI	€ 3.80
Bañada en crema inglesa de sésamo blanco, glaseada con azúcar moreno, acompañada de helado de lichí y kumquat confitado.		Nigiri de piña braseada con reducción de fresas y umeshu sobre mochi relleno de frambuesa y acompañado de mango deshidratado.	
CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y DAIDAI	€ 6.90	BROCHETA DE BROWNIE (2 UNIDADES)	€ 7.90
Acompañado de espuma de azuki, crujientes de plátano macho y frambuesa deshidratada.		Brownie de chocolate y sésamo negro, acompañado con plátano rebozado con pankó, kinako, mochi de fresa y crema de té de jazmín y coco.	
MATCHA CHEESECAKE	€ 6.90	FRUTAS CONFITADAS CON TÉ VERDE TOSTADO Y UMESHU	€ 5.90
Fideos de trigo salteados al wok con verduras y marisco acompañados de bonito seco y crema de albahaca.		Acompañado de sorbete de yuzu, pimienta japonesa y peta zetas.	
BAKUDAN	€ 5.80		
Bomba dulce-picante de chocolate y licor de ciruela japonesa , acompañado de cremé-brûlée de fruta de la pasión y fresas confitadas con balsámico.			