

Bienvenidos.

カキ

OSTRA

La mejor de la ciudad.

Sugerencia: acompáñala con una copa de cava o sake.

3.90€ **AL NATURAL**

|

4.50€ **CON AJI**

|

4.50€ **CHÍFERA**

|

4.50€ **A LA BRASA**

|

con huevo de
codorniz



TACO NORI

Alga nori en tempura
en forma de taco

ATÚN BLUEFIN 7.50€

tartar picante, patata paja
y huevo de codorniz

TERNERA LA FINCA 7.00€

steak tartar semi picante y
huevo de codorniz

軍艦

GUNKAN

Óvalo de arroz
rodeado de alga nori

7.50€ **ATÚN BLUEFIN**
En tartar semi picante con
foie y salsa tare

7.00€ **STEAK TARTAR**
Ternera de La finca
con papas paja

7.00€ **VIEIRA**
En tartar con chalaca,
mayo de ají amarillo y
boniato frito.

刺身

SASHIMI

Pescado crudo en láminas

7.00€ **ATÚN BLUEFIN**
2 cortes.

5.00€ **SALMÓN NORUEGO**
2 cortes.

7.00€ **HAMACHI**
2 cortes.

9.00€ **TORO**
2 cortes.

25.00€ **MIXTO**
atún, salmón y pescado blanco
con rocoto. 9 cortes.

60.00€ **MORIAWASE**
De pescado variado, marisco
y 2 ostras. 20 cortes.

CARNES Y PESCADOS

24.00€ CHILLI CRAB

Cangrejo azul con salsa de tomate picante, huevo y pan chino frito.

26.00€ PULPO A LA BRASA

con wok de verduras batayaki y patatas.

26.00€ LOMO SALTADO

Solomillo de ternera salteado al wok con tomates, negui, cebolla roja, cilantro, patatas y arroz.

18.00€ WOK

Solomillo de cerdo, pollo o langostinos con salteado de verduras y brotes de soja (opcional servidos con tallarines de arroz o cuenco de arroz)

24.00€ PATO

Magret de pato con arroz chaufa.

s / m PESCADO DEL DÍA

A la brasa con verduras y salsa de ostras.

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

Todos los precios incluyen IVA

巻き寿司

MAKI ROLLS

Rollo de arroz y alga nori.

Dividido en 12 piezas.

18.00€ PARMESANO

Langostino en panko y aguacate recubierto con láminas de vieira, salsa tare, parmesano gratinado y chimichurri.

19.00€ ACEVICHADO

Langostinos en panko y aguacate recubierto de salmón o atún, bañado en salsa de ceviche y shichimi togarashi.

19.00€ MAR Y MONTAÑA

Langostino en panko y aguacate con steak tartar de la finca y patata paja

19.00€ TARTAR

Langostino en panko, aguacate, pepino, queso crema con tartar de atún bluefin y salsa taré.

18.00€ FURAI

Salmón, aguacate y queso crema rebozados en panko y con salsa taré..

19.00€ TORO

Langostino en panko y aguacate con tartar de toro y sésamo tostado

22.00€ HOT ROLL

Langostino en panko, aguacate, queso crema y salmón, rebozado en tempura con huevas de pez volador.

12.00€ VEGETARIANO

Con relleno de verduras en tempura, micro mézclum, quinoa pop, vinagreta de miso y salsa taré.

12.00€ MEDIO ROLL

Te servimos 6 makis

にぎり

NIGIRIS

Óvalo de arroz.

3.50€ ATÚN BLUEFIN

Con aderezo Uasabi.

4.50€ ATÚN Y CAVIAR

Con shichimi togarashi y salsa taré.

2.70€ SALMÓN NORUEGO

con mango, huevas de trucha y salsa taré.

4.50€ TORO

Ventresca de atún con aderezo Uasabi.

4.50€ HAMACHI

Con leche de pantera, chalaquita y brote de cilantro.

3.70€ ANGUILA KABAYAKI

a la brasa con salsa unagi y mermelada de rocoto.

5.50€ TORO CON CAVIAR

Ventresca de atún, shichimi togarashi y salsa taré.

7.00€ CARABINERO

gratinado con queso, kimchi, chimichurri y su cabeza al wok.

3.50€ FOIE GRASS

Con mermelada de rocoto y salsa de miel caña.

5.50€ PANZA

salmón aburi en panko con mayo agridulce, kawa y ralladura de lima.



PIQUEOS

8.00€ CHOROS

Mejillones con chalaca,
maíz dulce y leche de tigre.

16.00€ GYOZA AL VAPOR

De carne de cerdo, langostino,
col china, negui y salsa ponzu
con chiles ahumados.
(6 unidades)

12.00€ ANTICUCHOS

Pinchos de corazón de
ternera a la brasa con papas,
maíz y ajicito de cacahuete.
(3 unidades)

22.00€ TATAKI ATÚN

Atún bluefin sellado suavemente con
guarnición de ensalada y aderezo
"uasabi" a base de cebolla, salsa
de soja y vinagre de arroz.

22.00€ TATAKI VACA RUBIA

Cortes de vaca vieja bazkaleku
ligeramente sellada con mayonesa de
atún, encurtidos y katsubushi

18.00€ CAUSA NIKKEI

Puré de papa con ají amarillo,
tataki de salmón, crema de ají amarillo,
chalaca y boniato frito

24.00€ ENSALADA BOGAVANTE

Lechuga viva, nabo daikon, pepino,
mango, bogavante cocido y salmón
asado con quinoa pop y vinagreta de
miso y mostaza.

CEVICHE

Pescado marinado
en aliños cítricos

20.00€ NIKKEI

Corvina en leche de tigre
con puré de boniato,
cancha y chicharrón
de calamares

25.00€ MIXTO

Corvina, mejillones, pulpo
y vieira con leche de tigre, pasta de
rocoto ahumado, cilantro, boniato,
cancha y cebolla roja

22.00€ CHIFERO

Atún bluefin marinado en salsa
de ostras, cilantro, pepino, boniato,
quinoa pop y cebolla roja, cilantro,
ají limo y quinoa pop.

20.00€ CLÁSICO

Corvina con leche de
tigre alita, boniato,
maíz, ají limo, cilantro
y cebolla roja.

TARTAR

Pescado crudo picado
fino y condimentado.

22.00€ ATÚN BLUEFIN

Ligeramente picante marinado con
soja, aceite de sésamo, sake, nabo
daikon y algas

25.00€ TORO DE ATÚN

Cre moso tartar picante
con huevo frito y
crocantes de algá nori

18.00€ SALMÓN

Con ají amarillo, aguacate, huevas
de trucha, yuzukosho, mayonesa
japonesa y chip de boniato.

TIRADITO

Pescado crudo en
sashimi sobre salsa
fría cítrica y picante.

18.00€ HAMACHI

En leche de pantera, jalapeño,
quinoa, chalaquita, tobiko y
puré de mango

16.00€ CORVINA

En crema de rocoto, cilantro,
cebolla roja y maíz cocido.

22.00€ ATÚN BLUEFIN

En salsa de ostras con zumo de
lima katsuramuki de pepino,
sésamo y rocoto fresco.

16.00€ SALMÓN NORUEGO

En ají amarillo, cilantro, leche
de tigre, maracuya, huevas de
salmón y wanton frito

TEMPURA

Fritura rápida japonesa.

4.70€ EBI

Tempura de langostino tigre
sobre crujiente lechuga, tenkatsu,
rocoto y mayo nikkei.

12.00€ SOFT SHELL CRAB

Cangrejo real de concha
blanda en tempura con
mayonesa de wasabi.

16.00€ MORIAWASE

Verduras, shiitakes, langostino
tigre y mayonesa de soja.

20.00€ JALEA NIKKEI

Chicharrón de lubina con sarsa
criolla y mayonesa de rocoto