

Carta de comida

- Terraza -

カキ

OSTRA

La mejor de la ciudad.

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

AL NATURAL	3.90€
CON AJI	4.70€
CHÍFERA	4.70€
A LA BRASA con huevo de codorniz	4.70€

刺身

SASHIMI

Pescado crudo en láminas

ATÚN BLUEFIN 6 cortes.	22.50€
SALMÓN NORUEGO 6 cortes.	16.00€
TORO 6 cortes.	27.00€
MIXTO 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.

ACEVICHADO Langostinos en panko y aguacate recubierto de salmón o atún, bañado en salsa de ceviche y shichimi togarashi.	21.00€
TARTAR Aguacate, pepino y queso crema con tartar de atún bluefin, salsa taré y rebozado en panko.	21.00€
NIKKEI Relleno de queso crema, aguacate, pepino, tartar de salmón con yuzu kosho, quinoa pop y taré.	21.00€
HOT ROLL Langostino en panko, aguacate, queso crema y salmón, rebozado en tempura con huevas de pez volador.	24.00€
FURAI Salmón, aguacate y queso crema rebozados en panko y con salsa taré.	22.00€
TORO Langostino en panko y aguacate con tartar de toro y sésamo tostado	24.00€
PARMESANO Langostino en panko y aguacate recubierto con láminas de vieira, salsa tare, parmesano gratinado y chimichurri.	21.00€
VEGETARIANO Con relleno de verduras en tempura, micro mézclum, quinoa pop, vinagreta de miso y salsa taré.	20.00€
SAKE MAKI Relleno de queso crema, langostino en panko, tenkatsu y cubierto con salmón, lima y taré.	21.00€
ARAGONÉS Relleno de cebolla y borraja en tempura con wok de ternasco.	21.00€
MEDIO ROLL Te servimos 6 makis	12.00€

浦巻ロール

URAMAKI ROLLS

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

OISHI Relleno de queso y aguacate con semillas de sésamo por fuera.	12.00€
SAKE Relleno de queso, aguacate y salmón.	14.00€
MAGURO Relleno de aguacate, pepino y atún.	14.00€
MIXTO Salmón, queso, aguacate y atún por fuera.	16.00€

にぎり

NIGIRIS

Óvalo de arroz. 2 unidades.

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

SUSHI PARTY

Combinado de rolls y niguiris.

REI 12 piezas 4 furai maki, 4 aragonés maki, 2 nigiri atun especial, 2 nigiri corvina especial.	31.00€
MISATO 12 piezas 6 hot roll especial, 3 nigiri atún especial, 3 nigiri salmón especial	32.00€
IKARI 12 piezas 6 sake maki, 2 maki de tartar de atún, 2 nigiri de atún, 2 nigiri de arún toro.	34.00€
SHINJI 18 piezas 6 furai maki, 6 uramaki mixto, 6 tartar maki de atún picante.	32.00€
CEVICHERO 18 piezas 6 maki acevichado especial, 6 tartar maki de atún toro, 6 nigiri salmón aburi.	41.00€
UASABI 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.	67.00€

TARTAR

Pescado crudo picado fino y condimentado.

ATÚN Ligeramente picante marinado con soja, aceite de sésamo, sake, nabo daikon y algas	26.50€
ATÚN UASABI Ligeramente picante marinado con soja, aceite de sésamo, sake, patatas paja y huevo frito.	26.50€
TORO DE ATÚN Cremoso tartar picante con huevo frito y crocantes de alga nori	29.50€
SALMÓN Con ají amarillo, aguacate, huevas de trucha, yuzukosho, japo mayo y chip de boniato.	21.00€

CEVICHE

Pescado marinado en aliños cítricos

NIKKEI Corvina en leche de tigre con puré de boniato, cancha y chicharrón de calamares	24.00€
MIXTO Corvina, mejillones, pulpo y vieira con leche de tigre, pasta de rocoto ahumado, cilantro, boniato, cancha y cebolla roja	27.00€
CHIFERO Atún bluefin marinado en salsa de ostras, cilantro, pepino, boniato, quinoa pop y cebolla roja, cilantro, ají limo y quinoa pop.	26.00€
CLÁSICO Corvina con leche de tigre alita, boniato, maíz, ají limo, cilantro y cebolla roja.	24.00€

TIRADITO

Pescado crudo en sashimi sobre salsa fría cítrica y picante.

CORVINA En crema de rocoto, cilantro, cebolla roja y maíz cocido.	20.00€
ATÚN BLUEFIN En salsa de ostras con zumo de lima katsuramuki de pepino, sésamo y rocoto fresco.	24.00€
SALMÓN NORUEGO En ají amarillo, cilantro, leche de tigre, maracuya, huevas de salmón y wonton frito	20.00€
UASABI Láminas de atún, salmón, corvina y toro aliñadas con sus cremitas.	28.00€

TEMPURA

Fritura rápida japonesa.

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

PIQUEOS

GYOZA FRITA (2 unidades) rellenas de merluza, puerro, queso y con salsa de tomate con rocoto.	7.00€
GYOZA AL VAPOR (6 unidades) De carne de cerdo, langostino, col china, negui y salsa ponzu con chiles ahumados.	18.00€
TATAKI ATÚN Atún bluefin sellado suavemente con guarnición de ensalada y aderezo "uasabi" a base de cebolla, salsa de soja y vinagre de arroz.	24.00€
TATAKI VACA VIEJA Cortes de vaca vieja bazkaleku ligeramente sellada con mayonesa de atún, encurtidos y katsubushi.	24.00€

CARNES Y PESCADOS

PATO Magret de pato con arroz chaufa.	28.00€
CHILLI CRAB Cangrejo azul con salsa de tomate picante, huevo y pan chino frito.	30.00€
WOK Pollo con salteado de verduras y brotes de soja (opcional servidos con tallarines o cuenco de arroz)	20.00€
TORI KATSU Pollo rebozado en panko con salsa de curry japonés y arroz jazmín.	18.00€
LOMO SALTADO Solomillo de ternera de la finca al wok con negui, tomate, cebolla roja, patatas fritas y arroz jazmín.	28.00€
PUNTA Y COSTILLA Costilla de cerdo confitadas durante 36 horas y salteadas con salsa agri dulce.	26.00€

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 mochigome, (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