

ENTRANTES

Edamame

habas de soja al vapor con sésamo y toque picante



4,50€

Kaki no Ponzu (1 uni.)

ostra con ikura, picada de pepino, cebollino y salsa cítrica de wasabi

3,90€

Gyozas de pollo (5 uni.)

Gyozas de gambas (5 uni.)

Gyozas de verduras (5 uni.)

Gyozas de maguro (5 uni.)

Gyozas de shake (5 uni.)

Gyozas Ibéricas (5 uni.)



7,00€

8,00€

7,00€

11,00€

8,00€

12,00€

Tori no karage

pollo al estilo japonés con rebozado fino de fécula de patata

8,00€

Takoyaki (5 uni.)

bolas de pulpo y verduras con mayonesa, salsa takoyaki y katsuobushi



10,90€

Sopa miso

miso, alga wakame deshidratada, tofu y cebollino

4,00€

Agedashi tofu

tofu rebozado con fécula de patata, verduras, bambú, sésamo y alga nori con caldo dashi

10,50€

Wakame

alga wakame, tobiko y aceite de sésamo

8,00€

Sisho tartar

Sisho tempurizado con tartar de atún balfegó

9,00€

Koroke

Croqueta de cerdo ibérico, mayonesa japonesa i katsuobushi

4,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos



Frutos secos

"En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60 °C en el centro del producto, han sido congelados a -20 °C durante al menos 24 horas."

TATAKI



Atún  

con salsa de pulpa de maracuyá, aire de fresa y sake

20,00€

Black Angus  

ternera Black Angus, tierra de remolacha, setas shimeji, crujiente de boniato y salsa Gyu Tataki

26,00€

Miyazaki Wagyu A5 (100g)

52,00€

UDON

*Opción sin gluten



Teriyaki Udon   

fideos salteados con verduras y pollo teriyaki

12,00€

Tsukimi Udon    

fideos con caldo, verduras salteadas, ajo, soja y huevo escalfado

11,00€

Niku Udon   

fideos con caldo, verduras salteadas, ajo, soja y pluma ibérica

14,00€

YAKISOBA

Vegan Yakisoba   

fideos de té verde salteados con verduras y salsa yakisoba

11,50€

Ebi Yakisoba    

fideos salteados con verduras, langostinos y salsa yakisoba

13,50€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos



Frutos secos

BAO (2 uni.)



Cansalada

bao de panceta con salsa Satay, pepino encurtido, tenkatsu shiso y sésamo

13,00€

Pato

bao de magret de pato, con brotes, salsa de soja, sake, mantequilla de cilantro y aceite de trufa

15,00€

Atún

bao de tartar de atún con manzana granny smith, salsa ponzu, wasabi y salicornia

17,00€

Sukomi

bao de tartar de atún, anguila ahumada Roset, manzana granny smith, salsa ponzu, wasabi y salicornia

18,00€

Black

bao de bacalao Sorolla en tempura, mayonesa de yuzu, cebollino y salicornia

15,00€

Kakuni

bao de cerdo ibérico braseado, cocinado a baja temperatura con salsa japonesa

18,00€

TEPPANYAKI

Maguro no teriyaki

atún al estilo japonés, con mantequilla de cilantro y salsa teriyaki, acompañado de arroz

20,00€

Pollo teriyaki

con salsa teriyaki, verduras y salsa secreta

10,00€

Nasu niku umami

pluma ibérica salteada con berenjena trufada y salsa teriyaki

22,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos



Frutos secos

Unagi no teriyaki

anguila al estilo japonés, con mantequilla de cilantro y salsa teriyaki,
acompañado de arroz

18,00€

Pluma ibérica

salteada con salsa de ostras y sake, con crujiente de fresa,
manzana granny smith y shichimi

24,00€

Kamoyaki

magret de pato al estilo japonés, con mermelada de naranja y salsa
de mantequilla de cilantro, soja, sake y aceite de trufa

18,00€

TEMPURA

Yasai

verduras de temporada

14,00€

Ebi

langostinos

18,00€

Mori

verduras, langostinos y pescado blanco

17,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos



Frutos secos

SUSHI

TEMAKIS (1 uni.)



Maguro 
atún

8,50€

Spicy Maguro  
atún picante

8,50€

Shake 
salmón

7,00€

Ebi avocado  
langostino y aguacate

7,50€

Yasai 
pepino y aguacate

5,50€

HOSOMAKIS (6 uni.)



Kappa
pepino

5,50€

Shake 
salmón

7,50€

Tekka 
atún

8,50€

Unagi   
anguila

8,50€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos



Frutos secos

Avocado

aguacate

7,00€

NIGIRIS (2 uni.)

Maguro 



atún

6,50€

Maguro zuke  

atún marinado

6,50€

Shake 

salmón

5,00€

Shake zuke  

salmón marinado

5,00€

Hamachi 

pez limón

5,50€

Ebi 

langostino

5,50€

Hotate 

vieira

7,50€

Sukomi  

pez mantequilla

5,50€

Pez de lonja 

5,50€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos



Frutos secos

Smoked Unagi  
anguila ahumada 7,50€

Unagi kabayaki  
anguila 7,50€

Combinado de nigiris  
(7 uni.) 19,00€

Toro Balfegó (2 uni.)  9,50€

Miyakazi Wagyu A5 (2 uni.) 16,00€

GUNKAN (2 uni.)



Shutoro  
ventresca de atún 8,50€

Smoked unagi  
anguila ahumada Roset 8,50€

Tobiko  
huevas de pez volador 7,00€

Ikura 
huevas de salmón 8,50€

SASHIMI (9 uni.)



Maguro 
atún 18,00€

Shake 
salmón 13,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos



Frutos secos

Hamachi 
pez limón 14,00€

Hotate 
vieira 18,00€

Pez de lonja 
12,00€

Mori  
surtido de 21 uni. 38,00€

Shake/Maguro 
surtido de salmón y atún 16,50€

Toro (9 uni.) 
22,00€

USUZUKURI
(Corte fino de pescado)



Shake 
salmón 16,00€

Hamachi 
pez limón 17,00€

Pez de lonja 
18,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos



Frutos secos

SUSHI VARIAT

"puede contener gluten"



COMBINADO 1



3 sashimis, 3 makis, 4 uramakis, 3 nigiris

22,00€

COMBINADO 2



8 uramakis, 6 makis, 4 nigiris

26,00€

COMBINADO 3



6 makis, 8 uramakis, 8 nigiris

32,00€

COMBINADO 4



6 sashimis, 3 makis, 8 uramakis, 6 nigiris

36,00€

COMBINADO 5



9 sashimis, 6 makis, 8 uramakis, 9 nigiris

45,00€

COMBINADO de atún Balfegó



(10 uni.)

26,00€

COMBINADO Shake/Maguro



atún y salmón (16 uni.)

29,00€

URAMAKIS (8 uni.)



Dragon roll



langostino rebozado y queso crema, cubierto con aguacate,
salsa de anguila y tobiko

13,50€

Unagi roll



anguila y pepino, cubierto de aguacate y salsa de anguila

15,50€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos



Frutos secos

Spicy salmon roll

salmón y pepino, salsa picante de mango, shiso y miel

12,50€

Spicy tuna roll

atún, pepino, salsa picante y cebolla frita

13,00€

Rainbow roll

carne de cangrejo, aguacate y mayonesa, cubierto de salmón,
atún y aguacate

18,00€

Skin roll

salmón, piel de salmón asada, aguacate y mayonesa

13,00€

Vegan roll

verduras de temporada en tempura

10,50€

California roll

carne de cangrejo snow, aguacate, mayonesa, tobiko y sésamo

17,00€

Sukomi roll

salmón tempurizado y queso crema, cubierto de salmón
flameado, mayonesa, tobiko y salsa de anguila

14,00€

Shake ikura

Rollo de salmón con oshinko, cubierto de salmón y aguacate,
mayonesa e ikura.

15,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos



Frutos secos

Salmon prawn roll

salmón, langostino cocido y pepino, cubierto de

salmón y salsa de miel y mostaza

14,00€

Drakomi roll

langostino en tempura, cubierto con salmón

flameado, salsa de anguila, mayonesa, tobiko y queso crema

13,50€

Smoked unagi roll

anguila ahumada Roset, langostino cocido y pepino, cubierto con

jengibre y salsa de miel y mostaza

15,00€

Maguro roll

atún tempurizado, cubierto con atún y mayonesa trufada

16,00€

Crunchy roll (6 uni.)

maki crujiente de salmón con tartar de aguacate

13,00€

Futomaki Sukomi

a elección del chef (preguntar por los alérgenos)

14,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos



Frutos secos

POSTRES

Mochis 		6,50€
*Puede contener gluten		
Tepan Ice  		
crepe relleno de helado de coco con frutos rojos salteados		7,50€
Tofu No Coconatsu “vegà” 		
mousse de crema de pistacho, coco y tofu, cubierto con espuma de mango, avellanas, pistacho iraní tostado y crujiente de chocolate		8,50€
Helados 		7,00€
Kurimi  		
cremoso de maracuyá		8,00€
Tiramisú de té matcha 		8,00€
Chokorēto       		
Avellana y chocolate con crujiente de barquillo.		8,00€
Chīzukēki       		
Cheesecake de vainilla de Madagascar, mermelada de yuzu y bizcocho de limón.		8,00€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos



Frutos secos

BEBIDAS

CERVEZAS JAPONESAS

Kirin Ichiban caña 0,25 cl	3,00€
Kirin Ichiban caña 0,5 cl	6,00€
Asahi	4,50€
Sapporo	5,00€
Cerveza artesanal Japonesa	6,00€

CERVEZAS NACIONALES

Inedit	3,50€
Voll Damm	3,00€
Free Damm	3,00€
Radler	3,00€

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Refresco	3,00€
Agua Sukomi 70 cl	2,50€
Agua Sukomi con gas 70 cl	2,80€
Agua con gas Vichy 50 cl	3,50€



moluscos



soja



gluten



huevos



pescado



sésamo



apio



cacahuete



crustáceos



lácteos



Frutos secos

CAFÉS

Café	2,00€
Cortado	2,20€
Carajillo	2,60€
Café con leche	2,80€
Bombón	2,20€
Infusión	3,50€
Trifásico	2,60€
*0,10 con hielo	