



— ENTRADAS —

EDAMAMES 100gr
Frijol de Soya al Vapor

ENSALADA DE PEPINO 60gr
Ensalada Japonesa de Pepino y Alga Marina

ENSALADA DE ESPINACA BABY 45gr
Ensalada con Aderezo de Ajonjolí y Cacahuete

ATÚN POKE 70gr
Atún Marinado Servido sobre Cama de Arroz

SPICY SALMON BOWL 85gr
Tobiko, Cebollín, Aguacate, Spicy Mayo, Salsa de Anguila

SOFT SHELL 150gr
Jaiba Concha Suave Frita

— CALIENTE —

ALMEJA BATAYAKI 20gr
Almeja y Vegetales Salteados con Mantequilla y Soya

SOPA MISO 210ml

CUELLO / KAMA YAKI 180gr
Mandíbula de Pescado Asada, Servida con Salsa Especial de la Casa y Cebollín

BLACK COD MISO 100gr
Bacalao Marinado 72 horas en Miso

TEMPURA DE CAMARÓN (3)
Camarones y Vegetales Tempura

— MAKIS 100gr —

NEGI TORO
Atún Graso con Cebollín

ATUN SPICY
Atún con Spicy Mayo, Aguacate y Cebollín

SALMON SPICY
Salmón con Spicy Mayo, Tobiko y Aguacate

UNAGUI
Anguila, Pepino, Pimienta Japonesa, Ajonjolí y Soya Dulce

TOTOABA ROLL
Salmón, Aguacate, Lechuga, Totoaba de Cultivo Sellada, Wasabi Mayo y Ponzu

FIRE ROLL
Soft Shell Crab, Aguacate, Masago, Pepino y Spicy Mayo

SHIBUYA ROLL
Anguila Capeada, Espárrago y Aguacate con Atún por Fuera, Bubu Arare y Sweet Chilli Sauce

— TEMAKIS 50gr —

NEGI TORO
Atún Graso con Cebollín

ATUN SPICY
Atún con Spicy Mayo, Aguacate y Cebollín

SALMON SPICY
Salmón con Spicy Mayo, Tobiko y Aguacate

UNAGUI
Anguila, Pepino, Pimienta Japonesa, Ajonjolí y Soya Dulce

SPICY KING CRAB
Cangrejo de Alaska, Masago, Aguacate, Spicy Mayo en Hoja de Soya con Ajonjolí Negro

SHIRASHI
Kampachi, Atún, Salmón, Aguacate, Shiso y Spicy Mayo en Hoja de Soya

HOTARU
Lubina, Enoki y Spicy Mayo Flameado

— SASHIMI HOTARU 65gr —

HUACHINANGO FURIKAKE

Corte Fino de Huachinango, Furikake de Shiso,
Aceite de Olivo con Trufa y Rayaduras de Limón Amarillo

SALMÓN CON MISO

Salmón Sellado en un Espejo de Salsa Miso Dulce y Ponzu

TOTOABA

Tataki de Totoaba de cultivo, Mayonesa Japonesa con Wasabi,
Ponzu y Serrano

TRUFFLE SASHIMI

Salmón, Kampachi y Akami con Trufa y Caviar

SUZUKI DRY MISO

Lubina, Trufa Negra, Aceite de Trufa, Ajo y Dry Miso

HAMACHI SERRANO

Hamachi Marinado en Ponzu-Yuzu con Finas Rodajas de
Serrano y Cilantro

— SASHIMI CORTE MEDIO —

SASHIMI 3 VARIEDADES 80gr

Atún, Salmón, Kampachi (6 piezas)

SASHIMI 5 VARIEDADES 100gr

Atún, Salmón, Kampachi, Saba, Pulpo (10 piezas)

SASHIMI 7 VARIEDADES 150gr

Atún, Toro, King Salmón, Kampachi, Saba, Pulpo,
Huachinango (14 piezas)

AKAMI 70gr

Atún Magro

CHUTORO 70gr

Atún Medio Graso

TORO 70gr

Atún Graso

SALMÓN KING 70gr

Nueva Zelanda

SALMÓN ESCOCÉS 70gr

Escocia

LUBINA 70gr

HUACHINANGO 70gr

TOTOABA 70gr

De Cultivo

KAMPACHI 70gr

Cola Amarilla

TAKO 70gr

Pulpo

— NIGIRI 20gr (1 pieza) —

AKAMI

Atún Magro

CHUTORO

Atún Medio Graso

TORO

Atún Graso

KAMA TORO

Atún Graso

ALBACORE

Atún Blanco

SALMÓN KING

Nueva Zelanda

SALMÓN ESCOCÉS

Escocia

TUNA SPICY

Akami con Spicy Mayo y Caviar

LUBINA

HUACHINANGO

TOTOABA

De Cultivo

KAMPACHI

Cola Amarilla

SABA

Macarela Española

TOBIKO

Hueva de Pez Volador

IKURA

Hueva de Salmón

EBI

Camarón

AMA EBI

Camarón Dulce de Profundidad

TAKO

Pulpo

HOKKIGAI

Almeja Chocolate

En Temporada

HOTATE GAI

Callo de Hacha

En Temporada

KING CRAB

Cangrejo de Alaska

WAGYU JAPONÉS

Corte de Carne Sellado

UNAGUI

Anguila

HUEVO DE CODORNIZ

Con Aceite de Olivo con Trufa

TAMAGO

Omelete Dulce de Huevo

— POSTRES 65gr —

HELADO

Té Verde, Lychee o Coco

CHEESECAKE DE

MACADAMIA

TRUFA DE CHOCOLATE

— TOPPINGS —

FOIE GRAS 1gr

Foie Gras Marinado en Miso

TRUFA NEGRA 1gr

WASABI FRESCO 4gr

YUZU KOSHO

LIMÓN CAVIAR

UME

CAVIAR

— OMAKASE —

OMAKASE A

Ensalada Fresca

Rollo o Temaki del Día

6 Nigiris

Sopa Miso

Helado

OMAKASE B

Ensalada Fresca

Entrada Caliente

Rollo o Temaki del Día

9 Nigiris

Sopa Miso

Helado

En este establecimiento se sirven productos frescos de primera calidad. Sin embargo, el consumo de alimentos crudos es una responsabilidad propia.