

SELECTOS DE JAPÓN

	Salteado de edamames yakiniku	4,9
	Gyoza de pato "lamonarracha"	1,9
	Gyoza de langostino con salsa asiática ⚡	1,9
	Pollo karaage en tempura	8,9
	Tempura de langostino tigre "lamonarracha"	10,9
	<i>"para comer con la mano"</i>	
	Temaki de foie <small>CONO DE ALGA NORI CON FOIE Y MANGO</small>	5,9
	Bao artesanal de secreto ibérico a la japonesa	5,9
	Bao artesanal de atún rojo salvaje con huevo de codorniz	6,5
	Ensalada wakame	6,5
	Fideo yakisoba salteado con pollo y verduras	11,9
	Fideo udón salteado con pulpo	11,9
	Carpaccio de dorada a dos temperaturas	11,9
	Sashimi variado <small>[15 CORTES]</small> <small>ATÚN ROJO, VIEIRA, SALMÓN, PEZ MANTEQUILLA, DORADA</small>	19,9
	Tartar de atún rojo salvaje macerado con flor de aguacate	15,9
	"Nido" de salmón <small>[NUESTRA VERSIÓN DEL TARTAR DE SALMÓN PONZU]</small>	11,9
	Sopa miso	4

MAKIS

	Roll king salmón <small>VENTRESCA DE SALMÓN AHUMADO CON VIRUTAS DE WHISKY</small>	[4] [8] 12,9
	Roll crunch de langostino con salsa spicy mayo	6,9 / 12,9
	Roll mexicano de salmón ⚡ <small>JALAPEÑOS, MOZZARELA FUNDIDA, SALSA TRES HIERBAS Y FIDEOS CRUJIENTES</small>	12,5
	Roll tempurizado de anguila marinada con topping de foie	6,5 / 11,9
	Roll de tartar de atún rojo macerado y migas de tempura <small>PEPINO Y SALMÓN EN SU INTERIOR</small>	⚡ 13,5
	Roll de salmón braseado con topping de huevos ikura	6,9 / 12,9
	Roll spicy tuna ⚡	13,5
	Roll templado de pez mantequilla <small>LANGOSTINO CRUNCH, PEZ MANTEQUILLA Y SALSA TRUFADA</small>	12,9
	Roll de langostino crujiente con topping de aguacate	12,5
	Roll "pantera rosa" <small>POLLO EN PANKO, AGUACATE Y SALSA TONKATSU</small>	12,9

PIEZAS DE SUSHI

CLÁSICOS

	Atún rojo	2,9
	Salmón	2,6
	Pez mantequilla	2,6
	Dorada	2,6
	<i>Los nuestros</i>	
	Pez mantequilla con crema de ajo negro	2,8
	Dorada con pesto de aceituna negra y mermelada de melocotón	2,8
	Pez mantequilla trufado	2,8
	Salmón flambeado con lima	2,8
	Salmón braseado con salsa teriyaki	2,8
	Huevo de codorniz con trufa	2,8
	Crujiente con tartar de salmón macerado	2,8
	Crujiente con tartar de atún rojo y cecina de león	3,9
	Vieira tostada con aroma de yuzu	3,9
	Foie con frambuesa	3,7

Degustación de platos

[PARA 2 PERSONAS]

	Salteado de edamames yakiniku	
	4 Gyozas de pato "Lamonarracha"	
	Tartar de atún rojo salvaje macerado	
	2 Niguiris de salmón flambeado con lima	
	Roll crunch de langostino con salsa spicy mayo	
	2 Niguiris de huevo de codorniz con trufa	
	Tarta cremosa de queso artesanal	27,5€/PP

POSTRES

	Tarta fina de manzana <small>[PEDIR CON 10 MIN. DE ANTELACIÓN]</small>	6,9
	Tarta cremosa de queso artesanal	6,9
	Tarta lotus de limón <small>RECOMENDADO PARA 2/3 PERSONAS</small>	12,5
	Nuestra torrija de pan brioche	6,9
	Mochi de chocolate blanco	5,9
	Coulant de choco negro <small>APTO PARA CELIACOS, GALLETA Y HELADO A PARTE.</small>	6,9

Nuestro pescado ha sido previamente congelado siguiendo el Real Decreto 1420/2006 sobre prevención por anisakis.

SELECTOS DE JAPÓN

C	Salteado de edamames yakiniku SIN SALSA	4,9
a	<i>"para comer con la mano"</i>	
R	Temaki de foie SIN SALSA <small>CONO DE ALGA NORI CON FOIE Y MANGO</small>	5,9
T	Ensalada wakame SIN SALSA	6,5
a	Sashimi variado <small>[15 CORTES] ATÚN ROJO, VIEIRA, SALMÓN, PEZ MANTEQUILLA, DORADA</small>	19,9
	MAKIS	
S	Roll king salmón SIN SALSA	12,9
I	Roll de salmón braseado con topping de huevas ikura SIN SALSA	6,9 /12,9
n	Roll spicy tuna SIN SALSA	13,5
	PIEZAS DE SUSHI	
g	Atún rojo	2,9
z	Salmón	2,6
u	Pez mantequilla	2,6
T	Dorada	2,6
ε	Dorada con pesto de aceituna negra y mermelada de melocotón	2,8
n	Pez mantequilla con trufa	2,8
	Salmón flambeado con lima SIN SALSA	2,8
	Huevo de codorniz con trufa	2,8
	Vieira tostada con aroma de yuzu SIN SALSA	3,9
	Foie con frambuesa SIN SALSA	3,7
	POSTRES	
	Coulant de choco negro <small>APTO PARA CELIACOS SIN GALLETA NI HELADO</small>	6,9
	Mochi de chocolate blanco	5,9