

SELECTOS DE JAPÓN

- Yakitori de muslos de pollo con verduras
- Salteado de edamames yakiniku
- Gyoza de pato "lamonarracha"
- Gyoza de langostino con salsa asiática
- Tempura de langostino tigre "lamonarracha"  
"para comer con la mano"

- Temaki de foie  
CONO DE ALGA NORI CON FOIE Y MANGO
- Bao artesanal de secreto ibérico a la japonesa
- Bao artesanal de atún rojo salvaje con huevo de codorniz

- Tataki de salmón ahumado con virutas de whisky
- Ensalada wakame
- Fideo yakisoba salteado con pollo y verduras
- Fideo udón salteado con pulpo

- Carpaccio de dorada a dos temperaturas
- Carpaccio de atún toro ahumado con confitura de tomate

- Sashimi variado [15 CORTES]  
ATÚN ROJO. VIEIRA. SALMÓN. PEZ MANTEQUILLA. DORADA

- Tartar de atún rojo salvaje macerado con flor de aguacate
- Tartar de salmón tres hierbas sobre base crujiente
- Sopa miso

MAKIS

- Roll california
- Roll crunch de langostino con salsa spicy mayo
- Roll king salmón
- Roll de langostino crujiente con topping de aguacate
- Roll spicy tuna
- Roll templado de pez mantequilla  
LANGOSTINO CRUNCH. PEZ MANTEQUILLA Y SALSA TRUFADA
- Roll de salmón braseado con topping de huevas ikura
- Roll "pantera rosa"  
POLLO EN PANKO. AGUACATE Y SALSA TONKATSU
- Roll tempurizado de anguila marinada con topping de foie

PIEZAS DE SUSHI CLÁSICOS

- Atún rojo
- Salmón
- Pez mantequilla
- Dorada
- Los nuestros*
- Pez mantequilla con crema de ajo negro
- Dorada con pesto de aceituna negra y mermelada de melocotón
- Pez mantequilla trufado
- Salmón flambeado con lima
- Salmón braseado con salsa teriyaki
- Huevo de codorniz con trufa
- Crujiente con tartar de atún rojo y cecina de león
- Vieira tostada con aroma de yuzu
- Foie con frambuesa

POSTRES

- Gyozas "lamonarracha"  
RELLENAS DE COMPOTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA
- Tarta cremosa de queso artesanal
- Tarta lotus de limón  
RECOMENDADO PARA 2/3 PERSONAS
- Mochi de chocolate blanco
- Mochi de oreo
- Coulant de choco negro  
APTO PARA CELIACOS, GALLETAS Y HELADO A PARTE.