

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*

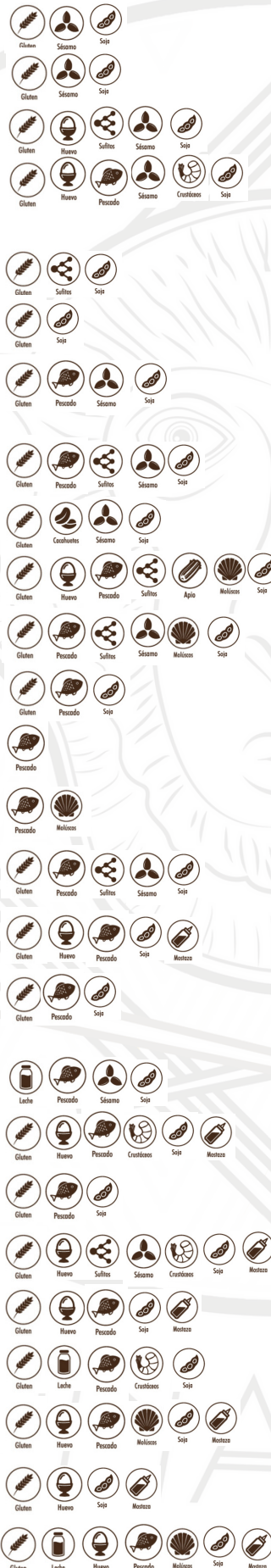
- Tartar de atún rojo salvaje macerado con flor de aguacate

- 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.*

