REFRESCOS Y AGUAS

Coca Cola [normal, light, zero]	3,3
Fanta [naranja, limón]	3,3
Aquarius [naranja, limón]	3,3
Aguaviva sostenible [50cl]	2,2
Con gas Solan de Cabras 75cl	3,7

CERVEZAS

Copa de cerveza *Clásica*	3,5
Sin alcohol tostada [1/3]	3,9
Mahou sin glúten [1/3]	3,9
Japonesa Kirin	3,7
Japonesa Asahi	3,7

COCKTAILS

Japanese Spritz	9
Matcha fizz *TÓNICA, MELOCOTÓN Y TÉ MATCHA*	10
"Mistela" de Nara *BASE DE SAKE JAPONÉS DE LYCHEE*	10
Pornstar Martini	10
Ginger Mule *BASE DE SAKE JAPONÉS DE JENGIBRE*	10
Spritz sin alcohol	9
Tinto de verano N° 1 *ELABORADO CON SORBETE DE SAKE*	4,5

SELECTOS DE JAPÓN

Salteado de edamames yakiniku	4,9
Gyoza de pato "lamonarracha"	1,95
Gyoza de vaca vieja con caldo de tuétano y soja	2,5
Gyozas de gamba roja de Denia y jengibre [4 uds]	9,95
Pollo karaage en tempura	8,9
Tempura de langostino tigre "lamonarracha"	10,9

"para comer con la mano"

Katsu-sando de pollo crujiente	9,9
Bao de *masa madre* con secreto ibérico a la japonesa	6,2
Bao de *masa madre* con atún rojo salvaje y huevo de codorniz	6,7
Temaki de foie con mango	6,5
Ensalada wakame	6,9
Fideo yakisoba salteado con pollo y verduras	11,9
Fideo udón salteado con pulpo	11,9
Sashimi variado *[15 CORTES]* *ATÚN ROJO, VIEIRA, SALMÓN, PEZ MANTEQUILLA, DORADA*	19,9
Tartar de atún rojo salvaje macerado con flor de aguacate	16,9
"Nido" de salmón NUESTRA VERSIÓN DEL TARTAR DE SALMÓN "PONZU"	13,9
Sopa miso	5,9

MAKIS

	[4]	[8]
Roll king salmón *VENTRESCA DE SALMÓN AHUMADO CON VIRUTAS DE WHISKY*		12,9
Roll crunch de langostino con salsa spicy mayo	6,9	12,9
Roll mexicano de salmón *JALAPEÑOS, MOZZARELA FUNDIDA, SALSA TRES HIERBAS Y FIDEOS CRUJIENTES*		12,9
Roll tempurizado de anguila marinada con topping de foie	6,5	11,9
Roll de tartar de atún rojo macerado y migas de tempura *PEPINO Y SALMÓN EN EL INTERIOR*	7	13,9
Roll de salmón braseado con topping de huevas ikura	6,9	12,9
Roll spicy tuna		13,9
Roll templado de pez mantequilla *LANGOSTINO CRUNCH, PEZ MANTEQUILLA Y SALSA TRUFADA*		12,9
Roll de langostino crujiente con topping de aguacate		12,9
Roll "pantera rosa" *POLLO EN PANKO, AGUACATE Y SALSA TONKATSU*		13,5

PIEZAS DE SUSHI

Todas nuestras piezas de sushi han sido elaboradas con granos de arroz de calidad superior

Clásicos

Atún rojo	2,9
Salmón	2,7
Pez mantequilla	2,7
Dorada	2,7

los nuestros

Pez mantequilla con crema de ajo negro	2,9
Anguila marinada con variegato de higo	2,9
Dorada con pesto de aceituna negra y mermelada de melocotón	2,9
Pez mantequilla trufado	2,9
Salmón flambeado con lima	2,9
Huevo de codorniz con trufa	2,9
Crujiente con tartar de salmón macerado	2,9
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
Atún rojo flambeado con guacamole casero	3,2

Degustación de platos

[PARA 2 PERSONAS]

Salteado de edamames yakiniku
Gyozas de vaca vieja con caldo de tuétano y soja [4]
Baos de masa madre con atún rojo salvaje [2]
Niguiris de salmón flambeado con lima [2]
Roll crunch de langostino con salsa spicy mayo
Niguiris de huevo de codorniz con trufa [2]
Bisuketto

29€/PP

POSTRES

Bisuketto *[COOKIE DE CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHO; horneada al momento, CON HELADO DE VAINILLA]*	6,9
Tarta cremosa de queso artesanal	6,9
Pasta de mantequilla "Lamonarracha"	1,5
Tarta lotus de limón *[RECOMENDADO PARA 2/3 PERSONAS]*	12,5
Tarta fina de manzana *[PEDIR CON 10 MIN. DE ANTELACIÓN]* *[RECOMENDADO PARA 2 PERSONAS]*	7,5
Coulant de choco negro* *[APTO PARA CELIACOS]*	6,9

PALETAS

AZUL

Roll spicy tuna [8]
Niguiri de atún rojo [2]
Niguiri crujiente con tartar de atún rojo y cecina de león [2]

27€

Empleamos atún rojo salvaje en la elaboración de todos nuestros platos

Elaboramos diariamente nuestra soja de forma casera

Todos nuestros postres son elaborados de manera artesanal *

• LAMONARRACHA •

MARRÓN

Roll crunch de langostino spicy mayo [8]
Roll tempurizado de anguila [8]
Niguiri de huevo de codorniz con trufa [2]
Niguiri de pez mantequilla trufado [2]

36€

:Plato recomendado
:Nivel de picante