



## MENÚ DEGUSTACIÓN

### SNACKS

- Wonton con ensaladilla y huevas de trucha
- Crujiente de arroz con emulsión de aceitunas
- Falso nigiri de sardina y escabeche

### ENTRANTES

- Hiyashi ramen de aguachile de jalapeño y yuzu, langostinos al wok y mejillones
- Setas de temporada (Setas, yema de huevo de pollita, caldo de pollo asado agripicante)
- «Baocata» de pollo karaage mojado en dakgangjeong, tzalsiki, pepino y cogollo

### NIGIRIS

- 8 Nigiris fusionados a elección del chef

**69€**

Precio por comensal. No incluye bebidas

## A LA CARTA

### ENTRANTES

<b>OTOÑO</b> Setas de temporada salteadas al wok, yema de huevo de pollita y caldo de pollo agripicante.	<b>12 €</b>
<b>EDAMAME AL AJILLO</b>	<b>7 €</b>
<b>KATSUSANDO DE CERDO IBÉRICO</b>	<b>16 €</b>
<b>TEMPURA ROCK SHRIMP DE NOBU</b>	<b>26 €</b>
<b>GYOZAS DE CARRILLERA (4 UDS)</b> Gyozas de carrillera con curry japonés y yuzu.	<b>12 €</b>
<b>TARTAR DE ATÚN</b> Tartar de atún con aguacate y kimuchi.	<b>20 €</b>
<b>BAOCATA</b> De pollo karaage, salsa dakganjeong, tzalsiki, pepino, cogollo de roble.	<b>8 €</b>
<b>HIYASHI</b> Ramen (frío) de aguachile de yuzu y jalapeños, langostinos al wok y mejillones en americana.	<b>8 €</b>
<b>NIGIRIS FUSIONADOS</b>	
Nigiri de bonito, leche de tigre y puré de boniato	<b>5 €</b>
Nigiri de Rodaballo con su pilpil	<b>5,5 €</b>
Nigiri de Anguila foie y manzana	<b>6 €</b>

PRECIOS EXPRESADOS EN EUROS. TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA.

Nigiri de salmón con tártara de akita	4,5 €
Carabinero en 2 pasos con yuzu kosho	15 €
Nigiri de gamba blanca al ajillo y su cabeza	6,5 €
Nigiri de atún con tomate AOVE y sal	5,5 €
Gunkan de whisky japonés con té verde, con ikura y yema de huevo de codorniz	5,5 €
Nigiri de atún picante con flan de tuétano	6 €
Nigiri de Hamachi con sobrasada de bellota, balsámico, frambuesa natural y puntilla de huevo	5€
Nigiri de fideos de calamar satay balinés, shiso y limA	4,5 €
Nigiri de Lubina flambeada con salsa "beurre blanc " y cecina de Astorga	4,5 €
Nigiri de toro con caviar	12 €
Nigiri de tataki de toro ahumado, crema de aguacate, jalapeño encurtido en yuzu	6 €
Nigiri de pez mantequilla con miso dulce flambeado	4,5 €
Nigiri de Toro con mayo-chipotle y kumquat	6 €
Nigiri de vieira con foie, sal Maldon con reducción de salsa de anguilas, y huevo hilado	6 €

## ROLLS

Maki de carabinero	18 €
Futomaki de atún con aguacate	24 €
Uramaki de salmón con aguacate	18 €

## NIGIRIS CLÁSICOS

Nigiri de salmón	4 €
Nigiri de anguila	5 €
Nigiri de vieira	4,5 €
Gunkan de ikura	5,5 €
Nigiri de lubina	4 €
Nigiri de atún (akami)	4,5 €
Nigiri de toro (chu toro u otoro)	5 €

## SASHIMIS

Sashimi de salmón (6uds.)	16 €
Sashimi de toro (6uds.)	22 €
Sashimi de atún (6uds.)	18 €
Sashimi de lubina (6uds.)	16 €
Sashimi de vieira (6uds.)	18 €
Sashimi de carabinero (1ud.)	12 €
Selección del chef (12uds.)	35 €

PRECIOS EXPRESADOS EN EUROS. TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA.

## TEMAKIS

Temaki de atún y kimuchi (ligeramente picante)	<b>9€</b>
Temaki de toro picado como picón de yuzu (picante)	<b>9,5 €</b>
Temaki de toro picado y cebolleta	<b>9 €</b>
Temaki de ikura, huevo frito de codorniz y aceite trufado	<b>11 €</b>

## POSTRES

<b>PALOMITAS CAMELIZADAS</b> Kennel de Ganache de chocolate ahumado con crema de palomitas y miso y palomitas caramelizadas.	<b>7 €</b>
Mochi deconstruido de chocolate blanco y toffee de miso	<b>7 €</b>

PRECIOS EXPRESADOS EN EUROS. TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA.