



ENSALADAS

- De tataki de atún Balfegó (sostenible) 13,50€
- De rulo de cabra 9,50€
- César pollo crujiente 9,50€

PARA PICAR

- Jamón de bellota 19,00€
- Huevos trufados con foie 12,50€
- Croquetas caseras de boletus o jamón ibérico 8,50€
- Anchoas del cantábrico con pan de cristal 16,50€
- Almejas al sake kimchi 15,50€
- Timbal de sepia troceadita con alioli y tempura de verdura con su tinta. 16,50€
- Pulpo a la parrilla con parmentier de patata morada 16,50€
- Gamba roja salteada con ajitos, kimchi y sake 16,50€
- Tataki de solomilo de Galicia con shichimi 14,90€
- Carpaccio de vieira con caviar de trufa y foie mi-cuit 17,50€
- Ceviche de corbina, gamba y vieira en su leche de tigre 16,50€
- Tartar de atún rojo Balfegó 18,00€
- Tartar de salmón especiado con alga 16,00€
- wakame 18,50€
- Tataki atún Balfegó 18,00€
- Tiradito nikoy de atún Balfegó 15,00€
- Laminado de pez mantequilla 8,50€
- Yakitoris de pollo de corral 7,50€
- Tempura de verdura con teriyaki y sésamo 16,00€
- Tempura de gamba con tinta (6unid.) 3,80€/u.
- Mini-Hamburguesas de Angus con foie y cebolla caramelizada 6,50€
- Edamame frito con kimchy y sal negra 3,50€
- Pan de cristal

CARNES

- Steak tartar 18,00€
- Solomillo de Angus con foie y frutos rojos 18,50€
- Presa ibérica a la cantonesa 14,90€
- Medallón de solomillo gallego con foie y oporto 18,50€
- Chuletón del norte de vaca vieja a la parrilla 100gr. 5,50€
- /100gr. 17,50€

PESCADOS

- Taco de Salmón con verduras 17,50€
- Rodaballo a la parilla con patatas y verduras salteadas 18,00€

JAPO

ROLLS URAMAKI

- THE SEA 13,50€
Atún rojo, papaya y mango envuelto en vieira
- BIG ORANGE 12,50€
Langostino en tempura aguacate queso crema envuelto en salmón flambé y huevas de trucha
- RED DEVIL 9,50€
Langostino en tempura, queso crema envuelto en fresa y teriyaki
- TUNA LOVE 13,50€
Palmito, fresa y aguacate envuelto en tataki de atún
- BUTTERFLY 12,50€
Anguila, pepino, mango, y aguacate envuelto en pez mantequilla
- CRABI 11,50€
Carne de cangrejo, queso crema y pepino envuelto en aguacate

HOT MAKIS

- VOLCANO DE SALMÓN 16,00€
Maki en tempura de aguacate y queso crema con topping de tartar de salmón especiado
- VOLCANO DE ATÚN 17,50€
Maki en tempura relleno de queso crema y aguacate con topping de tartar de atún especiado

HOT FUTOMAKIS

- SAKE TEMPURA 9,00€
Salmón, fresas, pepino y queso crema
- TABLA DE SASHIMI 24,00€
Salmón, atún, vieira, gamba y ventresca (15 piezas)
- TABLA DE NIGUIRIS 24,00€
Salmón, atún, pez mantequilla, gamba y vieira (15 piezas)
- CHIKEN TEMPURA 9,50€
Hot maki relleno de pollo de corral, espárrago, mostaza antigua y cebolla caramelizada
- MAKI FOIE 12,00€
Maki en tempura de solomillo y foie
- DUCK PASIÓN 14,00€
Uramaki de espárrago verde, foie micuit y dátiles envuelto en magret de pato y frutos rojos o higos



*Le ofrecemos un sushi elaborado al momento, creemos en nuestra filosofía SLOW FOOD para ofrecerle el mejor producto. Además nuestro atún proviene de Balfegó, un atún rojo de alta calidad producido con técnicas sostenibles.