

RESTAURANT MENU



Prices include vat.

If you have any food allergies or intolerance, please consult with our service staff.

Legend: V Vegetarian | EG Eggs | DA Dairy | GL Gluten | SP Spicy | FI Fish | SF Seafood | VG Vegan | SU Sulphites | NU Nuts SS Sesame | S Soy



ALL TIME FAVS

Japanese style oysters Fresh oysters served with your choice: Citrus ponzu (S) Yuzu pearls Wasabi mayonnaise (DA)	7
Edamame (S) Edamame with sea salt and shichimi	6
Bao selection Freshly steamed bao buns	
Salmon tartare with sesame oil (SS, GL) (2 PCS)	16
Chicken thigh with teriyaki sauce (S, GL) (2 PCS)	16
Wagyu with yakiniku mayonnaise (GL, S) (1 PC)	16
Gyoza selection (GL, S) (3 PCS) Crispy gyozas served with ponzu and chili oil	
Beef	9
Chicken curry	9
Vegetables	9
Sunomono & Wakame Salad (SU, S) Pickled cucumber, wakame seaweed, sesame and mixed vegetables	16
Tempura XXL king prawns with tosazu sauce (GL, S) (2 PCS) Crispy tempura prawns served with tosazu sauce	20
Tuna tartare with sesame & citrus (SS, SU) Tuna, sesame, citrus, avocado, and yuzu-wasabi mayonnaise	20
Poke bowls (SU, S) Sushi rice, avocado, carrot, edamame, wakame and ponzu. Choose between: Salmon Tuna Wagyu	22
Japanese-style Cobb salad with chicken katsu (S, EG, GL) Mixed lettuce, cherry tomatoes, avocado, soy marinated boiled egg, onion, edamame and miso sauce	22
Glazed octopus with truffle parmentier (S, DA) Miso butter glazed octopus served with truffle potato parmentier	26



HAND HELD

Tonkatsu sando (DA, GL, S) White bread with Iberian pork loin, tonkatsu sauce and pickled onion	22
Yoshoku beef burger (GL, DA, S) Brioche bun, beef burger, sunomono, cheddar cheese and kimchi mayonnaise	22

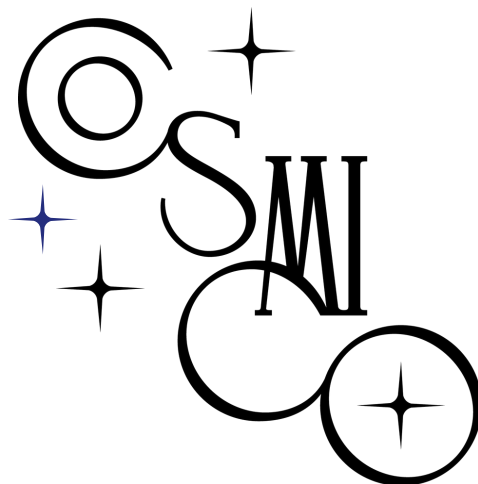
SIDES

French fries	8
Sweet potato fries	8
Green salad	8

DESSERTS

Yuzu sorbet with matcha tea (DA)	14
White chocolate panna cotta with sakura & vanilla (DA)	14
Fresh fruit (V)	10





RESTAURANTE MENU



Estos menús incluyen el iva.

Por favor si usted tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal de sala.

Leyenda: V Vegetariano | HU Huevos | LA Lácteo | GL Gluten | PI Picante | PE Pescado | MS Marisco | VG Vegano | SF Sulfitos | FS Nueces SS Sésamo | S Soja



A TODAS HORAS

Ostras al estilo japones Ostras frescas a elegir con: Ponzu cítrico (S) Perlas de yuzu Mayonesa de wasabi (LA)	7
Edamame (S) Edamame con sal marina y shichimi	6
Selección de baos Bao buns al vapor preparados al momento	
Tartar de salmón y aceite de sésamo (SS, GL) (2 UDS)	16
Contramuslo de pollo con teriyaki (S, GL) (2 UDS)	16
Wagyu con mayonesa de yakiniku (GL, S) (1 UD)	16
Selección de gyozas (GL, S) (3 UDS) Gyozas crujientes acompañadas de salsa ponzu y chili oil	
Ternera	9
Pollo al curry	9
Verduras	9
Ensalada de sunomono y wakame (SF, S) (3 UDS) Pepino encurtido, wakame, sésamo y verduritas	16
Langostinos XXL en tempura con salsa tosazu (GL, S) (2 UDS) Langostinos en tempura servidos en salsa tosazu	20
Tartar de atún con sésamo y cítricos (SS, SF) (2 UDS) Atún, sésamo, cítricos, aguacate y mayonesa de yuzu y wasabi	20
Poke bowls (SF, S) (2 UDS) Arroz de sushi, aguacate, zanahoria, edamame, wakame y salsa ponzu. A elegir con: Salmón Atún Wagyu	22
Cobb salad al estilo japonés con katsu de pollo (S, H, GL) (2 UDS) Mix de lechugas, tomate cherry, aguacate, huevo duro en soja, cebolla, edamame y salsa de miso	22
Pulpo glaseado con parmentier trufada (S, LA) (2 UDS) Pulpo glaseado en mantequilla de miso con parmentier de trufa	26



HAND HELD

Sando de tonkatsu (LA, GL, S) (2 UDS) Rebanadas de pan blanco, lomo de cerdo ibérico, salsa tonkatsu y cebolla encurtida	22
Hamburguesa yoshoku de ternera (LA, GL, S) (2 UDS) Pan brioche, hamburguesa de ternera, sunomono, queso cheddar y mayonesa de kimchi	22

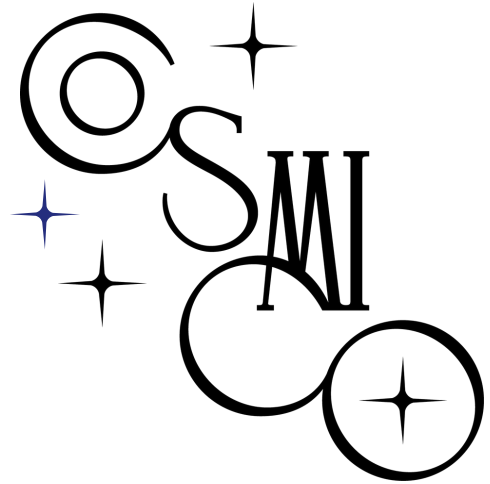
PARA ACOMPAÑAR

Patatas fritas	8
Boniato frito	8
Ensalada verde	8

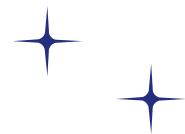
POSTRES

Sorbete de yuzu con té matcha (LA) (2 UDS)	14
Panna cotta de chocolate blanco con sakura y vainilla (LA) (2 UDS)	14
Fruta fresca (V) (2 UDS)	10





SUSHI MENU



Prices include vat.

If you have any food allergies or intolerance, please consult with our service staff.

Legend: V Vegetarian | EG Eggs | DA Dairy | GL Gluten | SP Spicy | FI Fish | SF Seafood | VG Vegan | SU Sulphites | NU Nuts SS Sesame | S Soy



SUSHI

Ebi furai uramaki (GL,S) (8 PCS) Crispy prawn, rice, nori seaweed, and teriyaki sauce	18
Salmon uramaki (S, GL, DA) (8 PCS) Salmon, cream cheese, avocado, and panko-coated roll	16
Tuna, shiso and avocado uramaki (8 PCS) Tuna, avocado, and shiso leaves	15
Tuna and salmon futomaki (DA) (5 PCS) Bluefin tuna, salmon, mango, avocado, and strawberry cream cheese	20
Vegan futomaki (VG,GL,SS,S) (5 PCS) Avocado, tempura asparagus, and sunomono	16



HOSOMAKI (8 PCS)

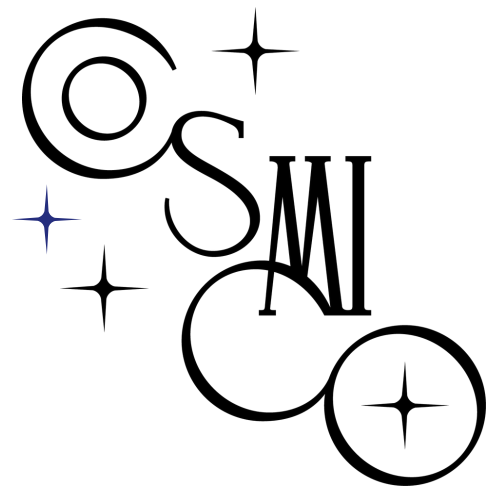
Rice and nori seaweed roll	
Tuna	16
Salmon	16
Cucumber	14



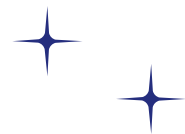
SUSHI TO SHARE

Medium Moriawase Boat (29 PCS) Choose: 2 hosomaki, 1 futomaki and 1 uramaki	56
Large Moriawase Boat (50 PCS) Choose: 3 hosomaki, 2 futomaki, 2 uramaki	100





MENU SUSHI



Estos menús incluyen el iva.

Por favor si usted tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal de sala.

Leyenda: V Vegetariano | HU Huevos | LA Lácteo | GL Gluten | PI Picante | PE Pescado | MS Marisco | VG Vegano | SF Sulfitos | FS Nueces | SS Sésamo | S Soja



SUSHI

Uramaki de ebi furai (GL,S) (8 UDS) Langostino crujiente, arroz, alga nori y salsa teriyaki	18
Uramaki de salmón (S, GL, LA) (8 UDS) Salmón, queso crema, aguacate y roll rebozado en panko	16
Uramaki de atún, shiso y aguacate (8 UDS) Atún, aguacate y hojas de shiso	15
Futomaki de atún y salmón (LA) (5 UDS) Atún rojo, salmón, mango, aguacate y queso crema de fresas	20
Futomaki vegano (VG, GL, SS, S) (5 UDS) Aguacate, espárragos en tempura y sunomono	16



HOSOMAKI (8 UDS)

Roll de arroz y alga nori	
Atún	16
Salmón	16
Pepino	14



SUSHI PARA COMPARTIR

Barco Moriawase mediano (29 UDS) A escoger: 2 hosomaki, 1 futomaki y 1 uramaki	56
Barco Moriawase grande (50 UDS) A escoger: 3 hosomaki, 2 futomaki y 2 uramaki	100

