

RAW BAR

SUNOMONO 15€

Ensalada japonesa de pepino tradicional, acompanyada con goma wakame, algas hidratadas, jengibre, sésamo tostado, pulpo, vieira y marinada con vinagre de sushi y sake
Amanida japonesa de cogombre tradicional, acompanyada amb goma wakame, algues hidratades, gíngebre, sèsam torrat, pop, vira i marinada amb vinagre de sushi i sake

TARTAR DE HAMACHI 21€

Tartar de Hamachi con wasabi kisame, aceite de trufa, salsa ponzu, tobiko negro y aguacate acompañado de láminas de boniato
Tàrtar de Hamachi amb wasabi kisame, oli de tòfona, salsa ponzu, tobiko negre i alvocat acompanyat de làmines de moniato

CEVICHE DE HAMACHI 14,8€

Hamachi, cebolla lila, cilantro, lichi, leche de coco, shichimi y togarashi y jugo de lima limón acompañado de plátano macho.
Hamachi, ceba lila, coriandre, litxi, llet de coco, shichimi i togarashi i suc de llima llimona acompanyada de plàtan mascle.

*Recomendación del Chef 74,8€
Ceviche de Hamachi con 20g de Caviar "REAL CAVIAR"*

CEVICHE MIXTO 19€

Hamachi, salmón, mango, tomate cherry, cebolla lila, cilantro, jugo lima limón y furikake
Hamachi, salmó, mango, tomàquet cirera, ceba lila, coriandre, suc llima llimona i furikake

TATAKI

TATAKI DE MAGRET 15,5€

Tataki de magret de pato a la naranja servido con jengibre fresco y escamas de sal
Tataki de magret d'ànec a la taronja servit amb gíngebre fresc i escates de sal

*Recomendación del Chef 75,5€
Ceviche de Hamachi con 20g de Caviar "REAL CAVIAR"*

ATÚN TORO TATAKI 18,7€

Finas láminas de atún toro tataki marinado en salsa ponzu y acompañado de wasabi kisame, katsuobushi, ahumado con virutas de Jack Daniels
Fines làmines de tonyina Toro tataki marinat amb salsa ponzu i acompanyat de wasabi kisame, katsuobushi fumat amb encenalls de Jack Daniels

*Recomendación del Chef 78,7€
Ceviche de Hamachi con 20g de Caviar "REAL CAVIAR"*

SUSHI BAR - ROLLS

DABURU ATOUN 21€

Relleno de atún bluefin, aguacate con topping de atún, wasabi kisame, tobiko negro y aderezo de ponzu
Farcit de tonyina bluefin, alvocat amb topping de tonyina, wasabi kisame, tobiko negre i aderezo de ponzu
*Recomendación del Chef 81€
Ceviche de Hamachi con 20g de Caviar "REAL CAVIAR"*

CALIFORNIA 18€

Relleno de salmón, aguacate, queso crema con topping de salmón, goma wakame y ikura
Farcit de salmó, alvocat, formatge crema amb topping de salmó, goma wakame i ikura

AKIRA 19€

Relleno de atún bluefin, queso crema, fresa con topping de azúcar moreno caramelizado y wasabi kisame
Farcit de tonyina bluefin, formatge crema, maduixa amb topping de sucre moreno caramel·litzat i wasabi kisame

RONIN 19€

Relleno de ebi tempura, aguacate con topping de atún tataki, cebolla caramelizada y cebollino
Farcit de ebi tempura, alvocat amb topping de tonyina tataki, ceba caramel·litzada i cibulet

CITRUS SALMÓN 18€

Relleno de ebi tempura, aguacate, queso crema con topping de salmón tataki, mayonesa de yuzu-kosho y ralladura de lima

Farcit d'ebi tempura, alvocat, formatge crema amb topping de salmó tataki, maionesa de yuzu-kosho i ratlladura de llima

ALÀBRIGA 32€

Relleno de mango, foie caramelizado con topping de wagyu, trufa, cebollino y con aderezo de salsa unagui

Farcit de mango, foie caramel·litzat amb topping de wagyu, tòfona, cibulet i amb amaniment de salsa unagui

Recomendación del Chef 92€

Ceviche de Hamachi con 20g de Caviar "REAL CAVIAR"

VEGAN ROLL 17€

Relleno de calabacín tempura, cebollino y goma wakame, envuelto en furikake con confitura de tomate

Farcit de carbassó, cibulet i goma wakame, embolicat en furi·kake amb confitura de tomàquet

ROCKING FOIE 29€

Relleno de Cangrejo blando, tataki de atún toro, cebolla caramelizada y queso crema, con topping de foie y salsa unagui

Farciment de Cranc tou, tataki de tonyina toro, ceba caramel·litzada i formatge crema, amb topping de foie i salsa unagui

Recomendación del Chef 89€

Ceviche de Hamachi con 20g de Caviar "REAL CAVIAR"

VARIADOS

12 PIEZAS	33€
24 PIEZAS	65€
LATA CAVIAR REAL 50G	120€

Wasabi Kimasi Extra 2€

NIGUIRI

SALMÓN	2,5€
AKAMI	2.75€
O-TORO	3€
HOTATE (VIEIRA)	3.5€
WAGYU	4.5€
GAMBA ROJA DE PALAMÓS	4€
ANGUILA	3,5€
Extra Caviar	3€
Extra Foie	2€

SASHIMI

SALMÓN	9,5€
AKAMI	17€
O-TORO	21,5€
HOTATE (VIEIRA)	17€
VARIADO 15 PIEZAS	72€
Extra Foie	4€

HOSOMAKI

O-TORO, CEBOLLINO Y WASABI	10,5€
ATÚN CEBOLLINO	9,5€
SALMÓN Y WASABI	9€
PEPINO Y SÉSAMO	7€
AGUACATE	7€
MANGO	7€
Extra Real Caviar	30€