



---

**COMIDA**

## KAKI - カキ

Ostra Gala Al Natural.	7,70€
Ostra Japonesa Con Puré de Manzana, Yuzu y Perifollo.	8,70€
Ostra del Bosque con Hierbas Frescas y Caviar de Montaña.	8,80€
Ostra Peruana con Ajada de Ají Amarillo y Cilantro.	8,70€
Ostra en Tempura con Gazpacho de Chile y Hierbabuena.	9,20€

## SUNAKKU - スナック

Sopa Miso con Huevo de Codorniz y Setas.	5,50€
Edamame Habas de Soja con Salsa de Temporada.	5,00€
Ramen Seco con Carabineros al Wok.	S/M *
Mejillones con Salsa Umiko, Nata, Sake Espumoso y Ciruela.	20,00€
Mejillones Wok ( Mantequilla de Aji Amarillo)	20,00€
Porra Guo Rong, Rellena de Cochinillo y Polvo de Gambas.	10,00€
Porra V.2.0, Rellena de Carabinero y Polvo de Cochinillo.	12,50€
Porra Madrileña con Gallina en Pepitoria y Huevo Hilado	9,00€
Ensalada Japomadriterránea, Ensalada de Siete Brotes Japoneses con Mollejas de Ternera Fritas.	20,00€
Cangrejo de Concha Blanda a la Madrileña	24,00€
Ceviche de Quisquilla de Motril	24,00€

## USUZUKURI - 薄造り

Skeletor. Pescado del Día con su Propia Espina.	S/M *
Viera, Vieira con Mantequilla Francesa y Parmesano.	18,50€
Casero, Pescado Blanco del Día con Crema de Ajo, Shiso y Yuzu.	18,00€

## TARTAR - 歯石

Bolognesa de Atún. Atún, Somen y Salsa Umiko.	22,50€
Tartar de Salmón.	18,00€
Tartar de Gamba Blanca con Huevo Frito y Kataifi	20,00€
Toro con Algas de Temporada y Huevo a Baja Temperatura.	26,50€

## NIGIRIS - にぎり

**Todo nuestro arroz viene directamente desde Japón.**

Bilbaína. Pescado Blanco con Ajo, Vinagre y Chile.	6,90€
Salmonete Umiko con su Espina Crujiente.	9,10€
Arroz a la Cubana.	6,90€
Sardina en Vinagre con Alga Kombu.	6,00€
Daruma Degustación. Diferentes Cortes de Atún.	S/M *
Segoviano con Caviar.	20,00€
Anguila a la Brasa con Ankimo y Puré de Manzana.	9,10€
Ankimo. Hígado de Rape y Ponzú.	5,90€
Caballa con Tomate.	6,15€
Cordobés. Toro, Salmorejo y Huevo Hilado.	9,80€
Sepia Playera con Ajo y Perejil.	6,10€
Salmón Navideño con Pepinillo, Alcaparra y Huevo Hilado.	6,70€
Hotate Umiko. Vieira Flambeada con Espuma de Chirivía.	7,40€
Socarrat. Gamba Blanca de Huelva y Arroz Crujiente.	11,70€
Caballa con Pisto de Invierno	7,50€
Kokotxayaki	8,50€
Toro con Grasa de Wagyu	14,20€

## **NIGIRIS** - にぎり

Madrileño. Tataki con Escabeche.	7,30€
Ensalada casera. Toro, Cebolla y Pimiento Asado.	8,30€
Soldadito de Pavía. Bacalao Ahumado a la Robata.	7,30€
Francés. Vieira Flambeada con Mantequilla Francesa.	7,40€
Gilda. Pescado Azul, Tempura de Piparra y Anchoa.	7,60€
Toro yuzu. Toro con Yuzu Kosho.	9,80€
Buey de Mar.	11,00€
Wagyu de Kagoshima con Chimichurri Japonés	16,00€

## **TEMAKIS** - まき手

### **Cono de arroz y alga crujiente**

Temaki de Atún.	11,00€
Temaki de Salmón.	7,00€
Temaki de Vieira.	8,60€
Temaki de Toro.	12,60€
Temaki de Anguila.	9,10€

## **HOTTO** - ホット

Tempura de Temporada.	S/M *
Oreja Umiko, Brava Japonesa de Señorío de Montanera.	18,00€
Galete de Atún. Jugo de Carne y Yuzu.	24,00€
Parpatana de Atún con Hierbabuena y Cebolla	S/M *

## **HOTTO** - ホット

Morrillo de Atún. Soasado al Sarmiento.	24,00€
Lagarto a la Brasa de Señorío de Montanera.	24,00€
Solomillo de cerdo 100% Bellota de Señorío de Montanera.	24,00€
Pluma Íberica de Señorío de Montanera con Curry Japo.	24,00€
Sam de Solomillo Íberico de Señorío de Montanera.	24,00€
Panceta Guisada 100% iberica de Señorío de Montanera	24,00€
Tuétano de Vaca Vieja Gallega al Sarmiento con Caviar.	35,00€
Facera de Atún. Curry Rojo y Hierbas Frescas.	24,00€
Lomo Bajo de Wagyu de Kagoshima a la Parrilla (100gr)	80,00€

## **DEZATO** - デザート

Pannacotta Asiática	8,00€
Mochis	8,60€
Bluephanter	8,50€
Fosmiko	8,50€

**\* S/M – Precio según mercado.**

**I.V.A. incluido en todos los precios**

Este establecimiento cumple con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades

En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.