




## ENSALADA / SALAD WAKAME

Tartar de salmón / Salmon tartar  18.00€


Tartar de atún rojo / Tuna tartar  18.00€

**SASHIMI MORIAWASE (8c)**  35.00€

Salmón, pescado de lonja


*Salmon, catch of the day*

Atún, pez mantequilla / *Tuna, butterflyfish*

**SASHIMI MORIAWASE (12c)**  45.00€

Corvina, salmón, pescado de lonja

*Corvina, salmon, catch of de day*

Atún, pez mantequilla, vieira 


*Tuna, butterflyfish, scallop*

## HOSOMAKIS

con espárragos y setas salteadas 12.00€  
*with asparagus and sautéed mushrooms*

Salmón / Salmon  14.00€

Atún rojo / Red tuna  16.00€

**URAMAKI**  17.00€

Salmón, aguacate y rúcula

*Salmon, avocado and arugula*

**URAMAKI UNAGI**  18.00€

Anguila, aguacate y germinado de soja

*Eel, avocado and bean sprouts*

**URAMAKI VEGANO** 15.00€

Alga Wakame, aguacate, pepino y espárrago

*Wakame seaweed, avocado,*

*cucumber and asparagus*

**TAMAGO**  21.00€

Tortilla japonesa, aguacate y atún

*Japanese omelets, avocado and tuna*

## URAMAKI

Tartar relleno de pepino y mango 20.00€

*Tartar stuffed with cucumber and mango*

Tartar de salmón, pepino y mango  22.00€

*Salmon tartar, cucumber and mango*

Tartar de atún rojo, pepino y mango  24.00€

*Red tuna tartar, cucumber and mango*

**FUTOMAKIS**  

Futomaki vegano con mézclum 16.00€

Daikon, zanahoria, pepino y espárragos

*Vegan Futomaki with mezclum*

*Daikon, carrot, cucumber and asparagus*

Futomakis Neptuno: 19.00€

pasta dinamita y pepino

*Neptune Futomakis:*

*dynamite pasta and cucumber*

**NIGURI** 

Atún y Kisami / *Tuna with Kisami* 6.00€

Salmón / *Salmon* 4.00€

Anguila, Kabayaki y salsa Unigi 6.00€

*Eel, Kabayaki and Unigi sauce*

Pez mantequilla, trufa y lima 5.00€

*Butterfish, truffle, and lime Niguri*

**POSTRES / DESSERTS** 8.50€

Bizcocho de té Matcha con sorbete 

de Kalamansi, limón verde y mandarina

*Matcha tea cake with Kalamansi sorbet,*  
*green lemon and tangerine*

Crema de gengibre  

*Ginger cream*

Fruta de temporada / *Seasonal fruit*



PESCADO  
FISH



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



MOLUSCOS  
MOLLUSCS



ALTRAMUCES  
LUPINS



FRUTOS DE  
CASCARA  
NUTS



GRANOS DE  
SESAMO  
SESAME SEEDS



CACAHUETES  
PEANUTS



APIO  
CELERY



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS  
SULPHUR DIOXIDE  
AND SULFITES



SOJA  
SOYA BEAN



MOSTAZA  
MUSTARD



LACTOSA  
LACTOSE



HUEVO  
EGG



GLUTEN

Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

*Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information.*

Todos los precios incluyen IVA. / All prices include VAT.

### COCTELES HATSUNE / HATSUNE COCKTAILS

<b>Hatsune Mist</b>	14,00 €
<i>Kurayoshi pure malt, Ginger beer, lima, menta y nuez moscada</i>	
<i>Kurayoshi pure malt, Ginger beer, lime, mint and nutmeg</i>	
<b>Spicy Pisco Sour</b>	12,00 €
<i>Pisco, zumo de limón, sirope, jengibre y guindilla</i>	
<i>Pisco, lemon juice, syrup, ginger and chilli</i>	
<b>Japan Martini</b>	12,00 €
<i>Sake, Roku gin y pepino</i>	
<i>Sake, Roku gin and cucumber</i>	
<b>Maki</b>	12,00 €
<i>Té Matcha, champagne, sake</i>	
<i>Matcha tea, champagne, sake</i>	

### CERVEZAS / BEERS

Asahi 33cl	4,80€
Kirin Ichiban 33 cl	4,80€

### LICORES / LIQUORS

Licor de Matcha / <i>Matcha liqueu</i>	10,00€
Licor de Yuzu / <i>Yuzu liqueu</i>	10,00€
Licor de Fresa / <i>Strawberry liqueur</i>	10,00€

### SAKE

Sake Sg Kimoto Junmai	6,40€
Sake DG Daiginjo Muroka Genshu	7,20€
Sake Fukumitsuya YamahaiJun	8,90€