

## CARTA DE SUSHI / SUSHI MENU

### ENSALADA CON / SALAD WAKAME WITH

Tartar de salmón / *Salmon tartar* 🐟 18.00€

Tartar de atún rojo / *Tuna tartar* 🐟 20.00€

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 SALMON 🐟 17.00€

Salmón, aguacate y rúcula

*Salmon, avocado and rocket*

URAMAKI UNAGI 🐟

Anguila, aguacate y germinado de soja 18.00€

*Eel, avocado and bean sprouts*

URAMAKI VEGANO 15.00€

Alga Wakame, aguacate, pepino y espárrago

*Wakame seaweed, avocado,*

*cucumber and asparagus*

URAMAKI TAMAGO 🐟 21.00€

Tortilla japonesa, aguacate y atún

*Japanese omelets, avocado and tuna*

### URAMAKI

Relleno de pepino y mango 20.00€

*Stuffed with cucumber and mango*

Tartar de salmón 🐟 22.00€

*Salmon tartar*

Tartar de atún rojo 🐟 24.00€

*Red tuna tartar*

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*

NIGUIRI 🐟

Atún y Kisami / *Tuna with Kisami* 6.00€

Salmón / *Salmon* 5.50€

Anguila, Kabayaki y salsa Unigi 6.00€

*Eel, Kabayaki and Unigi sauce*

Pez mantequilla, trufa y lima 5.50€

*Butterfish, truffle, and lime Niguiiri*

POSTRES / DESSERTS 8.50€

Coulant de té Matcha con 🍵 🍦

helado de tres vainillas

*Matcha tea coulant with three vanilla ice cream*

Tartaleta de Yuzu con merengue de jengibre

*Yuzu tartlet with ginger meringue*



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.



## CÓCTELES HATSUNE / HATSUNE COCKTAILS

<b>Hatsune Mist</b>	14,00 €
Kurayoshi pure malt, Ginger beer, lima, menta y nuez moscada <i>Kurayoshi pure malt, Ginger beer, lime, mint and nutmeg</i>	
<b>Spicy Pisco Sour</b>	12,00 €
Pisco, zumo de limón, sirope, jengibre y guindilla <i>Pisco, lemon juice, syrup, ginger and chilli</i>	
<b>Japan Martini</b>	12,00 €
Sake, Roku gin y pepino <i>Sake, Roku gin and cucumber</i>	
<b>Maki</b>	12,00 €
Té Matcha, champagne, sake <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 liqueur</i>	10,00€
Licor de Yuzu / <i>Yuzu liqueur</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€

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