




## 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



ALTRAMUQUES  
LUPINS



FRUTOS DE  
CASCAÑA  
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 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€