

## Mixologist Cocktail Maki

Té Matcha, cava, Sake y jengibre  
Matcha tea, cava, Sake and ginger

### TARTAR DE ATÚN ROJO



Red tuna tartar

### URAMAKI

Tartar de salmón con pepino y mango  
Salmon tartar with cucumber and mango

### NIGURI

Pez mantequilla / Butterfish

  Vieira flambeada / Flambéed scallops

Salmón / Salmon

Atún rojo / Red tuna

Atún Toro / Bull Tuna

Anguila / Eel

### TATAKI DE ATÚN

Tuna tataki

## Postres / Desserts / ポルトレ

  Tartaleta de Yuzu / Yuzu tartlets

Sorbete de mandarina Kalamansi / Kalamansi tangerine sorbet

48.50 € por persona / per person

Bebida no incluida / Drink not included

### SASHIMI / 刺身

(8 c) 35.00€

(12 c) 50.00€



PESCADO  
FISH



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



MOLUSCOS  
MOLLUSCS



ALTRAMUCES  
LUPINS



FRUTOS DE  
CASCARA  
NUTS



GRANOS DE  
SESAMO  
SESAME SEEDS



CAJAHUETES  
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.