Entrantes Market

1 - Edamame — 5,2 €
Judías de soja al vapor

2 - Age edamame truffle — 7,25 €
Edamame frito al aroma de trufa blanca

3 - Sukiyaki croquette — 2,9 €
Croqueta japonesa de rabo de toro rebozada en panko

4 - Ebi Gyoza — 9,7 €
Ravioli de crevettes et légumes

5 - Gyu Niku Gyoza — 9,7 €
Empanadillas de vaca vieja con cebolla caramelizada y crema de yuzu

6 - Miso-shiru — 5,3 €
Sopa de miso con tofu y alga wakame

7 - Ebi chilli — 15,1 €
Spicy shrimps on crispy kataifi noodles and fried egg

8 - Green wasabi salad — 7,9 €
Ensalada de aguacate a la brasa con canónigos, vinagreta de wasabi y lima

Fideos, arroces y ramen

9 - Yakimeshi — 11,8 €
Fried rice with beef and omelette

10 - Omu Yakisoba — 14 €
Fideos a la plancha con ternera y verduras en saco de tortilla

11 - Ramen Miso — 11,9 €
Fideos ramen con caldo dashi, miso y terneta con secreto ibérico cocinado a baja temperatura y verduras

Tempura y Plancha

12 - Tori no Kara-Age — 7,2 €
Pollo rebozado en kara-age

13 - Ebi no Tempura — 14,9 €
Tempura de langostinos con salsa kimuchi

14 - Gyu Niku no Tataki — 22,7 €
Tataki de vaca con setas confitadas y salsa de miso

Raw Bar Market

15 - Salmon sashimi — 8,25 €
Sashimi de salmón de Noruega

16 - Maguro sashimi — 9,2 €
Sashimi de atún bluefin

17 - Tartar Salmon — 13,9 €
Tartar de salmón con aguacate

18 - Maguro tataki — 14,9 €
Tataki de atún con crema de aguacate

Makis Market

19 - Salmon Hosomaki — 8 €
Hosomaki de Salmón de Noruega

20 - Salmon to avocado — 11,8 €
Uramaki de salmón noruego con aguacate y mayonesa

21 - California roll (8 unidades) — 11,9 €
Uramaki de cangrejo, aguacate y mayonesa

22 - Ebi tempura maki (8 unidades) — 11,4 €
Roll de langostino tempurizado con lechuga y huevas de tobiko

23 - Ebimayo Mentaiko Maki — 9,5 €
Futomaki de langostino cocido con aguacate y salsa mentaiko y mayonesa

24 - Spicy tuna roll — 11,7 €
Futomaki de atún con salsa picante

25 - Spicy salmon maki — 11,25 €
Futomaki de salmón picante con pepino

26 - Smoke fish roll — 15,7 €
Uramaki de langostino rebozado en panko con salmón noruego y pez mantequilla flambeado, salsa tartara y cebolla caramelizada

27 - Hokkai Pepper roll — 14,9 €
Uramaki de tempura de aguacate, vieira y salmón de Noruega aderezado con salsa picante y ten-kasu crujiente

28 - Rainbow Tuna roll — 19,5 €
Uramaki de tempura de aguacate, ventresca de atún flambeada, cebolla caramelizada y salsa de trufa

Nigiris Market

29 - Salmon Noruega Nigiri — 3,1 €
Nigiri de salmón de Noruega

30 - Maguro nigiri — 3,15 €
Nigiri de atún

31 - Aburi salmon nigiri — 4,2 €
Nigiri de salmón de Noruega flambeado con mayonesa japonesa, huevas de salmón y cebolla perla

32 - Maguro tataki no nigiri trufa nose — 3,9 €
Nigiri de tataki de atún marinado con soja, salsa crema de trufa negra

33 - Butter fish nigiri — 3,75 €
Nigiri de pez mantequilla con salsa kimuchi y piparras en vinagre

Poke Bowl

34 - Poke Bowl Maguro — 15,9 €
Poke Bowl de atún aguacate, alga marinada, edamame y huevo poché

35 - Poke Bowl Ebi Mayo Mentaiko — 14,9 €
Poke Bowl de langostino con aguacate, alga marinada, edamame, huevo poché y salsa mentaiko

36 - Poke Bowl Salmón — 14,9 €
Poke bowl de salmón de noruega con aguacate, alga marinada, edamame y huevo poché

Variado de sushi Market

37 - Sushi 7p — 13,9 €
A escoger como segundo. 4 makis y 3 nigiris

38 - Sushi 15 p — 28 €
A escoger como segundo. 8 makis y 7 nigiris (suplemento 7€)

Postres Market

Tres texturas de chocolate — 7,1 €
Bizcocho, cremosa mousse y crumble de chocolate con fresas

Trufas japonesas Nomo — 3,9 €
Trufas de té matcha y sake

Mochi de té matcha — 6,4 €
Mochi artesano de té matcha con helado de té matcha

Mochi de Oreo — 6,4 €
Mochi artesano de oreo

Postres

Helado de taro - NUEVO — 4 €
Helado de taro