



Para ofrecerles la máxima calidad,  
realizamos todos nuestros productos al momento.  
Agradecemos su comprensión con el tiempo de elaboración.  
A todos nuestros productos se les aplican  
los procedimientos de congelación y descongelación  
según la ley establecida.  
Nuestros productos están sujetos a disponibilidad  
según temporada y mercado.

(V) Platos Vegetarianos.

Los menús degustación estarán disponibles  
de 13:00h a 15:30h y de 19:30h a 22:30h.  
Sujetos a disponibilidad según existencias,  
se recomienda reservar con antelación.

*To offer the highest quality,  
we prepare all our products at the time.  
We appreciate your understanding with the elaboration time.  
All our products are treated following  
the freezing established law.  
Our products are subject to availability  
according to season and market.*

(V) Vegetarian

*This Menu is available  
from 13:00h to 15:30h and 19:30h to 22:30h  
Subject to availability on stock,  
we recommend advance booking.*

## MENUS MENUS

### OMASAKE OMASAKE 65€

Aperitivo del día

*Appetizer*

Ostra

*Oyster*

Tartar de Toro

*Fatty Tuna Tartare*

Selección de Nigiris (12 piezas)

*Nigiri selection (12 pieces)*

Temaki de Negitoro picante

*Spicy Negitoro Temaki*

\*Según mercado

*\*According to Market*

### FUJI FUJI 52€

Aperitivo del día

*Appetizer*

Ostra

*Oyster*

Tartar\*

*Tartare*

Usuzukuri de pescado blanco\*

*Usuzukuri White fish*

Sashimi 2 tipos de pescado\*

*Sashimi 2 types of fish\**

Nigiris (4piezas)

*Nigiris (4pieces)*

Tempura Roll de langostinos y espárragos verdes

*Tempura Roll of prawns and green asparagus*

Teppan Yaki de pescado con verduras al teriyaki\*

*Teppan Yaki with fish and teriyaki vegetables\**

Postre

*Dessert*

\*Según mercado

*\*According to Market*

## SUGERENCIAS DEL CHEF CHEF SUGGESTIONS

Ostra

*Oyster*

5€

Ramen

*Ramen*

15€

Tiradito de Pez Limón

*Lemon fish tiradito*

16€

Tiradito de Toro

*Fatty Tuna Tiradito*

20€

Nigiri huevo de codorniz y trufa

*Codorniz eggs with truffe nigiri (2 pieces)*

7€ (2 piezas)

Nigiri Steak Tartar

*Steak Tartare Nigiri (2 pieces)*

9€ (2 piezas)

Nigiri aburi de salmonete

*Red Mullet Nigiri Aburi (2 pieces)*

9€ (2 piezas)

Sashimi "Moriawase" (Atún,

*"Moriawase" Sashimi (Tunna, Salmon*

*Butter Fish and Fatty Tuna) (8 pieces)*

24€ (8 piezas)

## ENTRANTES STARTERS

Ración de Arroz. <i>Ration of Rice.</i>	4€
Sopa miso con tofu, alga wakame y cebolleta fresca. <i>Miso soup with tofu, wakame and fresh chives.</i>	5€
Edamame: habas de soja (V). <i>Edamame: Soy beans (V).</i>	5€

Ensalada de langostinos con salsa de sésamo. <i>Praws Salad with sesame sauce.</i>	9€
Ensalada de alga wakame. <i>Wakame salad.</i>	7€
Ensalada de espinacas con vinagreta de sésamo. <i>Spinach Salad with sesame dressing.</i>	8€
Ensalada de lechugas mixtas con tataki de atún rojo. <i>Mixed lettuce salad with bluefin tuna tataki.</i>	12€
Tartar de Salmón. <i>Salmon tartare.</i>	14€
Tartar de Atún. <i>Tuna tartare.</i>	18€

## SASHIMI SASHIMI

4 cortes 4 pieces

Salmón. 8€ <i>Salmon.</i>	Atún. 12€ <i>Tuna.</i>
Pez Limón. 18€ <i>Yellow Tail.</i>	Pez Limón. 10€ <i>Butter Fish.</i>
Lubina 14€ <i>Seabass.</i>	Aburi de Toro. 18€ <i>Fatty Tuna.</i>
Toro. 20€ <i>Fatty Tuna.</i>	

## GUNKAN GUNKAN

2 piezas 2 pieces

Ikura. 6€ <i>Ikura.</i>	Tobiko. 5€ <i>Tobiko.</i>
Atún Rojo y Miso. 7€ <i>Red Tuna and Miso.</i>	Cangrejo. 8€ <i>Crab.</i>
Tartar de Salmón. 5€ <i>Salmon tartare.</i>	Vieira 7€ <i>Scallop.</i>
	Negitoro 9€ <i>Negitoro.</i>

## NIGIRIS NIGIRIS

2 piezas 2 pieces

Salmón. 5€ <i>Salmon.</i>	Atún Picante. 8€ <i>Spice Tuna.</i>	Toro. 9€ <i>Fatty Tuna.</i>
Pez Mantequilla. 7€ <i>Butter Fish.</i>	Aburi de Toro. 8€ <i>Fatty Tuna aburi.</i>	P.M. boletus y trufa. 9€ <i>B.F. with Truffe</i>
Atún. 7€ <i>Tuna.</i>	Lubina. 8€ <i>Seabass.</i>	Toro con caviar. 14€ <i>Fatty tuna with caviar.</i>
Pez Limón. 9€ <i>Yellow Tail.</i>	Negitoro. 9€ <i>Negitoro.</i>	Anguila. 9€ <i>Eel.</i>
Aburi de salmón. 7€ <i>Salmon Aburi.</i>	Dorada. 7€ <i>White fish.</i>	

## HOSOMAKI HOSOMAKI

Salmón. <i>Salmon.</i>	4 piezas 4 pieces 6€ - 8 piezas 8 pieces 12€
Atún o Atún Picante. <i>Tuna or spicy tuna.</i>	4 piezas 4 pieces 7€ - 8 piezas 8 pieces 14€
Negitoro. <i>Negitoro.</i>	4 piezas 4 pieces 7€ - 8 piezas 8 pieces 14€
Goma Wakame. (V) <i>Wakame Goma (V).</i>	4 piezas 4 pieces 5€ - 8 piezas 8 pieces 10€

## FUTOMAKI FUTOMAKI

Estilo tradicional Japonés. <i>Traditional Japanese Roll.</i>	4 piezas 4 pieces 8€ - 8 piezas 8 pieces 16€
Roll de Salmón estilo California. <i>Salmon roll in California style.</i>	4 piezas 4 pieces 8€ - 8 piezas 8 pieces 16€
Roll de Aguacate estilo California. <i>Avocado roll in California style.</i>	4 piezas 4 pieces 8€ - 8 piezas 8 pieces 16€

## URAMAKI URAMAKI

California Roll. <i>California Roll.</i>	4 piezas 4 pieces 5€ - 8 piezas 8 pieces 10€
California Roll de salmón y aguacate. <i>Salmon California Roll.</i>	4 piezas 4 pieces 7€ - 8 piezas 8 pieces 14€
California Roll de Atún y aguacate. <i>Tuna California Roll.</i>	4 piezas 4 pieces 8€ - 8 piezas 8 pieces 16€
California Roll de cangrejo <i>Crab Roll.</i>	4 piezas 4 pieces 8€ - 8 piezas 8 pieces 16€
California Roll de Anguila. <i>Unagui California Roll.</i>	4 piezas 4 pieces 8€ - 8 piezas 8 pieces 16€
Tempura Roll de langostinos y espárragos verdes en tempura. <i>Tempura Roll of prawns and green asparagus.</i>	4 piezas 4 pieces 9€ - 8 piezas 8 pieces 18€

## TEMAKI TEMAKI

Temaki de Salmón. 7€

*Salmon Temaki.*

Temaki de Negitoro. 7€

*Negitoro Temaki.*

Temaki de Atún Picante. 7€

*Spicy Tuna Temaki.*

---

## TATAKI TATAKI

Tataki de Salmón. 14€

*Salmon Tataki.*

Tataki de Atún. 16€

*Tuna Tataki.*

Tataki de Atún y Salmón. 20€

*Salmon and Tuna Tataki.*

---

## COCINA CALIENTE HOT DISHES

Niku Gyoza: empanadillas japonesas de carne al estilo tradicional. 12€

*Niku, Gyoza: meat and vegetables dumplings.*

Ebi Gyoza: empanadillas japonesas de gamba al estilo tradicional. 14€

*Ebi, Gyoza: prawns and vegetables dumplings.*

---

## WOK WOK

YakiMeshi: arroz salteado con verduras (V). 7€

*YakiMeshi: fried rice with vegetables (V).*

Yasai Yakisoba: noodels salteados con verduras (V). 12€

*Yasai Yakisoba: fried noodles with vegetables (V).*

Yakisoba: noodels salteados con verduras, panceta y frutos del mar. 14€

*Yakisoba: fried noodles with vegetables, bacon and sea food.*

Tori Yakidoun: noodels gruesos salteados con verduras y pollo. 14€

*Tori Yakidoun: fried noodles with chicken and vegetables.*

Yakisoba: noodels salteados con verduras y langostinos. 16€

*Yakisoba: fried noodles with prawns and vegetables.*

Gyūniku Yakisoba: noodels salteados con verduras y solomillo de ternera. 16€

*Gyūniku Yakisoba: fried noodles with vegetables and sirloin beef.*

## TEPPAN YAKI TEPPAN YAKI

- Teppan Yaki de Pez Mantequilla y verduras con salsa teriyaki. 14€  
*Teppan Yaki. Butter Fish and vegetables with teriyaki sauce.*
- Teppan Yaki de Salmón y verduras con salsa teriyaki. 16€  
*Teppan Yaki. Salmon and vegetables with teriyaki sauce.*
- Teppan Yaki de Atún y verduras con salsa teriyaki. 20€  
*Teppan Yaki. Tuna and vegetables with teriyaki sauce.*
- Teppan Yaki de Pechuga de Pollo y verduras con salsa teriyaki. 14€  
*Teppan Yaki. Chicken Breast and vegetables with teriyaki sauce.*
- Teppan Yaki de Magret de Pato y verduras con salsa teriyaki. 16€  
*Teppan Yaki. Duck Magret and vegetables with teriyaki sauce.*
- Teppan Yaki de Solomillo y verduras con salsa teriyaki. 22€  
*Teppan Yaki. Sirloin Beef and vegetables with teriyaki sauce.*
- 

## TEMPURA TEMPURA

- Tempura de verduras. (V) 12€  
*Vegetables tempura. (V)*
- Tempura de Langostinos y verduras. 16€  
*Prawns and vegetables tempura.*

## POSTRES DESSERTS

- Brownie con helado de vainilla. 6€  
*Brownie with vanilla ice cream*
- Marfil pasión: cremoso de fruta de la pasión y chocolate blanco. 6€  
*Creamy Marfil Passion fruit with choco cream.*
- Crème Brulle con citronela y litchis. 6€  
*Crème Brulle: citronella crème brulle and lychees.*
- Yogur de frutos rojos. 6€  
*Yogurt with red fruit.*
- Yukimi. 6€  
*Yukimi.*
- Helado de té verde. 3€  
*Green Ice Cream.*

## VINOS WINE

Cubierto 1,20 € pax  
I.V.A. Incluido

*Cover charge 1,20 € pax  
V.A.T. included*



## ESPUMOSOS

Copa

<b>CAVA GRAMONA IMPERIAL - Brut Nature</b> Xarel·lo, Macabeo y Parellada	6,00 €
<b>GRAMONA IMPERIAL ROSÉ - Brut Gran Reserva</b> Pinot Noir	6,50 €
<b>CHAMPAGNE PIERRE GIMONNET &amp; FILS, Cuis 1° Cru</b> Chardonnay	12,00 €

## D.O. CAVA

Botella

<b>RECAREDO Terrers Brut - Nature Gran Rva.</b> Xarel·lo, Macabeo y Parellada	35,00 €
<b>CAVA GRAMONA IMPERIAL - Brut Nature</b> Xarel·lo, Macabeo y Parellada	30,00 €

## CAVAS ROSADOS

<b>RAVENTOS i BLANC De Nit</b> Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Monastrell	28,00 €
<b>GRAMONA - Brut Gran Reserva</b> Pinot Noir	32,00 €

## A.O.C. CHAMPAGNE

<b>PIERRE GIMONNET &amp; FILS, Cuis 1° Cru</b> Chardonnay	50,00 €
<b>ANDRÉ CLOUET - Grande Réserve Brut</b> Pinot Noir	55,00 €
<b>HENRI GIRAUD Fût de Chêne MV13</b> Chardonnay, Pinot Noir	195,00 €
<b>HENRI GIRAUD Blanc de Craie</b> Chardonnay	70,00 €
<b>LOUIS ROEDERER - Brut Premier</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	70,00 €
<b>KRUG - Brut Grande Cuvée Ed 167</b> Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	240,00 €
<b>LARMANDIER - BERNIER Terre de Vertus 1<sup>er</sup> Cru 2012</b> Chardonnay	85,00 €
<b>R. POUILLON Grand Cru 2011 "Les Valnons"</b> Chardonnay	89,00 €
<b>RUINART Blanc de Blancs</b> Chardonnay	110,00 €
<b>BOLLINGER - Brut Special Cuvée</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	65,00 €

## ESPUMOSOS

Botella

### CHAMPAGNE ROSADO

**ANDRÉ CLOUET - Grand Cru** 60,00 €  
Pinot Noir

**LAURENT PERRIER** 95,00 €  
Pinot Noir

**BOLLINGER - Brut** 85,00 €  
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier

## VINOS GENEROSOS

### D.O. MANZANILLA - SAN LUCAR DE BARRAMEDA

Copa

**MARUJA - Bodegas Juan Piñero** 6,50 €  
Palomino Fino

**MANZANILLA APARTADA - Las Botas** 4,50 €  
Palomino Fino

### D.O. JEREZ - XÉREZ – SHERRY

Copa

**FINO LAS BOTAS** 4,00 €  
Palomino Fino

**PALO CORTADO LEONOR - González Byass** 4,50 €  
Palomino Fino

**AMONTILLADO - Cayetano del Pino** 4,50 €  
Palomino Fino

## VINOS ROSADOS

Copa

**D.O. Ca Rioja - EXCELLENS ROSÉ 2018**  
Garnacha, Tempranillo

3,00 €

### NACIONAL

Botella

**V.T. 3 Riberas - CHIVITE LAS FINCAS 2018**  
Garnacha, Tempranillo

24,00 €

**D.O. Penedès – CAN SUMOI - LA ROSA 2018**  
Merlot

26,00 €

**D.O. Somontano - VIÑAS DEL VERO ROSADO 2018**  
Prieto Picudo

22,00 €

### INTERNACIONAL

Botella

**A.O.C. Côtes de Provence - HABLA RITA 2018**  
Syrah y Garnacha

30,00 €

**A.O.C. Bandol - DOM. OTT CHÂTEAU ROMASSAN 2018**  
Garnacha, Syrah y Cab. Sauvignon

60,00 €

**A.O.C. Côtes de Provence - Les Fumees Blanches 2018**  
Garnacha, Syrah y Sinsault

19,00 €

## VINOS BLANCOS

Copa

**D.O. Rueda - JAVIER SANZ 2018**  
Verdejo

3,50 €

**D.O. Rías Baixas - LUSCO 2018**  
Albariño

4,50 €

**D.O. Somontano - VIÑAS DEL VERO 2018**  
Chardonnay

4,00 €

**D.O. Rueda - JAVIER SANZ 2018**  
Sauvignon Blanc

4,00 €

**Rheingau - LEITZ M. Mountain 2017 / V.D.P.**  
**Qualitätswein**  
Riesling

7,00 €

# VINOS B LANCOS

## NACIONAL

Botella

### D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

**BOTANI 2018- Jorge Ordoñez** 25,00 €

Moscatel

**BOTANI ESPUMOSO 2018 - Jorge Ordoñez** 30,00 €

Moscatel

### D.O. RÍAS BAIXAS

**FILLABOA Monte Alto 2017** 37,00 €

Albariño

**PAZO SAN MAURO 2018** 28,00 €

Albariño

**TRICÓ 2015** 32,00 €

Albariño

### D.O. RIBEIRO

**CUNQUEIRO 2018** 25,00 €

Albariño, Treixadura, Godello y Loureiro

### D.O. VALDEORRAS

**GABA DO XIL 2018** 22,00 €

Godello

**AS SORTES 2017** 70,00 €

Godello

**PEZAS DA PORTELA (Sobre Lías) 2016** 55,00 €

Godello

### D.O. RUEDA

**FINCA LA COLINA 2018** 26,00 €

Sauvignon Blanc

# VINOS BLANCOS

<b>OTRAS REGIONES</b>	Botella
<b>V.T. Castilla y León - OSSIAN 2018</b> Verdejo	40,00 €
<b>V.T. Castilla y León - QUINTALUNA 2018</b> Verdejo	22,00 €
<b>D.O. La Mancha - BLAS MUÑOZ 2018</b> Chardonnay	27,00 €
<b>V.T. Extremadura - HABLA DE TI 2018</b> Sauvignon Blanc	27,00 €
<b>FINCA LAS CARABALLAS 2018</b> Verdejo	24,00 €
<b>D.O. Navarra - 125 ANIV. 2016 / Chivite</b> Chardonnay	70,00 €
<b>V.T. Castilla Y león - QUINTA APOLONIA 2017</b> <b>Belondrade y Lurton</b> Verdejo	35,00 €
<b>V.T. Castilla y León LE DOMAINE 2018 / Abadía Retuerta</b> Sauvignon Blanc, Verdejo, Godello	42,00 €
<b>D.O. Ca La Rioja - REMÍREZ DE GANUZA 2017</b> Viura, Malvasía y Garnacha Blanca	32,00 €
<b>D.O. SOMONTANO - VIÑAS DEL VERO 2018</b> Gewurztraminer	23,00 €

## INTERNACIONAL

### FRANCIA

#### BORGOÑA

<b>A.O.C. Chablis - WILLIAM FEVRE 2017</b> Chardonnay	32,00 €
<b>A.O.C. Bourgogne - FRANÇOIS MIKULSKI 2017</b> Chardonnay	40,00 €
<b>A.O.C Chassa.Montrachet-VICENT GIRARDIN 2017</b> Chardonnay	85,00 €
<b>A.O.C. Pouilly Fuissé - VERGISSON 2016</b> Chardonnay	30,00 €

# VINOS BLANCOS

Botella

## ALEMANIA

### MITTLERHEIN

**RATZENBERGER ST. JOST 2015 / Qualitätswein** 37,00 €  
Riesling

### NAHE

**Emrich Schönleber MINERAL 2015 / Qualitätswein** 44,00 €  
Riesling

**Emrich Schönleber LENZ 2015** 30,00 €  
Riesling

## ALSACIA

**A.O.C. Alsace - LÉON BEYER 2017** 36,00 €  
Gewürztraminer

**A.O.C. Alsace - DOMAINES SCHLUMBERGER 2013** 32,00 €  
Pinot Gris

**A.O.C. Alsace - HUGEL 2017** 40,00 €  
Riesling

## NUEVO MUNDO

**CLOUDY BAY 2018 - Malborough (N. Zelanda)** 38,00 €  
Sauvignon Blanc

**JORDAN INSPECTOR PERINGUEY 2017 - (Sudáfrica)** 30,00 €  
Chenin Blanc

## VINOS TINTOS

### NACIONAL

Copa

**D.O. Ca La Rioja - XIII LUNAS 2015**  
Tempranillo, Garnacha

3,50 €

**D.O. Ribera del Duero - SEMBRO 2018**  
Tempranillo

3,50 €

### NACIONAL

Botella

### D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

**PINOT NOIR 2018 CORTIJO LOS AGUILARES**  
Pinot Noir

42,00 €

### D.O. CA LA RIOJA

**RODA RVA. 2015**  
Tempranillo y Graciano

48,00 €

**Sierra Cantabria - PUNTIDO 2014**  
Tempranillo

50,00 €

**LA NIETA 2014**  
Tempranillo

120,00 €

**LUIS CAÑAS RVA. 2013**  
Tempranillo y Graciano

33,00 €

**FINCAS DE GANUZA RVA. 2013**  
Tempranillo, Graciano y Viura

42,00 €

# VINOS TINTOS

## D.O. RIBERA DEL DUERO

Botella

**LÓPEZ CRISTÓBAL CRIANZA 2016** 28,00 €  
Tempranillo y Merlot

**CARMELO RODERO CRIANZA 2016** 35,00 €  
Tempranillo, Cab. Sauvignon

**PAGO DE CARRAOVEJAS 2016** 45,00 €  
Tinto Fino, Cab. Sauvignon y Merlot

**MATARROMERA 2016** 30,00 €  
Tinto Fino, Cab. Sauvignon y Merlot

**AALTO 2017** 43,00 €  
Tempranillo

**PRELUDIO 2015 - Sei Solo** 35,00 €  
Tempranillo

**PSI 2016 - Dominio de Pingus** 48,00 €  
Tempranillo

## OTRAS REGIONES

**V.T. Castilla y León - ABADÍA RETUERTA Selección 2015** 37,00 €  
Tempranillo, Syrah y Cab. Sauvignon

**V.T. Castilla y León - MAURO 2017** 50,00 €  
Tempranillo y Syrah

**V.T. Extremadura - HABLA DEL SILENCIO 2017** 21,00 €  
Syrah, Cabernet, Tempranillo

## INTERNACIONAL

### FRANCIA

#### BORGOÑA

**A.O.C Gevrey-Chambertin - RENÉ BOUVIER 2017** 85,00 €  
Pinot Noir

**A.O.C. Fixin - DOMAINE MÉO-CAMUZET 2015** 74,00 €  
Pinot Noir

**A.O.C. Bourgogne - MANUEL OLIVER 2017** 32,00 €  
Pinot Noir



# VINOS TINTOS

## ALEMANIA

### RHEINHESSEN

**J. NEUS INGELHEIM SPÄTBURGUNDER 2014 /** 49,00 €  
**V.D.P. Ortswein**  
Spätburgunder

## ITALIA

**D.O.C.G. Amarone della Valpolicella - CORTE LENGUIN 2015** 69,00 €  
C. Veronesa, C. Rondinella y Molinara

**I.G.T. Toscana - TIGNANELLO 2015** 130,00 €  
Sangiovese, Cab. Franc, Cab. Sauvignon

# SAKES

**( Jarrita de Sake ) MASUMI TOKUSEN HONJOZO** 7,00 €

**SHOCHIKUBAI KYOTO FUSHMIZU (300ml)** 17,00 €

**ENTER SAKE BLACK DOT HONJOZO** 32,00 €  
Mineharuka

**DASSAI 45 JUNMAI DAIGINJO** 50,00 €  
Yamadanishiki

**RIHAKU DREAMY CLOUDS TOKUBETSU NIGORI** 45,00 €  
Gohyakumangoku

**DEWAZAKURA ICHIRO JUNMAI DAIGINJO** 85,00 €  
Yamadanishiki

**MASUMI OKUDEN KANZUKURI JUNMAI** 45,00 €  
Miyama Nishiki

**SOHOMARE KIMOTO TOKUBETSU JUNMAI** 50,00 €  
Yamadanishiki

**HEAVEN SAKE JUNMAI GINJO** 72,00 €  
Kuranohana, Toyonishiki

