

MENU

SOPAS

AKAMISOJIRU MISO ROJO CON ALGA WAKAME, CEBOLLETA Y NAMEKOS	4,50
NEGIMAJIRU DE VENTRESCA Y CEBOLLETA	12,00

ALGAS

HIJIKI SALTEADO CON SHITAKE, EDAMAME, ZANAHORIAS Y AJITSUKE TOFU	4,00
SUNOMONO WAKAME CON PEPINO, PASTA DE SESAMO Y SAMBAISU	4,00
TAKO SUNOMONO WAKAME CON PEPINO Y PULPO, SALSA DE SESAMO	9,50

ATUN ROJO DEL MEDITERRANEO

BLUE FIN HON MAGURO

MAGURO PICANTE DADOS DE ATUN CON SALSA PICANTE, WAKAME Y CEBOLLETA	12,50
MAGURO YAMAKAKE DADOS DE ATUN AL WASABI CON NAGAIMO RALLADO Y KIZAMI NORI	12,50
MAGURO NATTO DADOS DE ATUN ALIÑADO CON HABAS DE SOJA FERMENTADA	12,50
TORO NATTO DADOS DE VENTRESCA ALIÑADA CON HABAS DE SOJA FERMENTADA	18,00
MAGURO TATAKI ATUN MARCADO A LA PLANCHA SERVIDO ATEMPERADO CON SALSA PONZU Y CONDIMENTOS: CEBOLLETA, JENGIBRE, TOBANJAN Y RAIFORT	18,00

SASHIMI 6 CORTES

HON MAGURO ATUN ROJO MEDITERRANEO	12,00
SĀMON SALMON NORUEGO	8,00
TORO VENTRESCA DE ATUN ROJO	14,00
HOTATE VIEIRA	10,00
KAMPACHI PEZ LIMON	12,00

NIGIRI 2 PIEZAS

AKAMI ATUN ROJO	6,00
CHŪTORO ATUN ROJO SEMIGRASO	6,50
TORO VENTRESCA DE ATUN ROJO	7,00
SĀMON SALMON NORUEGO	4,40
UNAGI KABAYAKI ANGUILA	6,00
ANAGO KABAYAKI CONGRIO	5,50
HOTATE VIEIRA	5,50
EBI LANGOSTINO	6,00
IKURA HUEVAS DE SALMON	8,00
KAMPACHI PEZ LIMON	6,50
KAMPACHI YUSUMISO ABURI	6,80
SHIMESABA CABALLA MARINADA	4,00
TAKO PULPO	5,00
NIGIRI ROCIO 6 PIEZAS	13,50
NIGIRI MORIAWASE 8 PIEZAS	18,50

HOSOMAKI 6 PIEZAS

TEKKAMAKI ATUN ROJO MEDITERRANEO	6,60
KAPPAMAKI PEPINO HOLANDES	4,50
SĀMON SALMÓN NORUEGO	5,00
SĀMON ABOKADO SALMÓN AGUACATE	5,00
NEGITORO VENTRESCA PICADA, CEBOLLETA, WASABI	9,50
HOTATE TRUFADO VIEIRATRUFADA	8,50
KANPYŌ CALABAZA DULCE CORTE 4 PIEZAS	4,50
UMEKYŪ PEPINO Y PASTA DE CIRUELA	4,50
UMESISHO SISHO Y PASTA DE CIRUELA	4,50
ANAKYŪ CONGRIO Y PEPINO	6,50

MAKI

FUTOMAKI 4 PIEZAS XL ANGUILA, ESPINACAS, TORTILLA JAPONESA, TOBIKO, LANGOSTINO, KANPIO, CANGREJO DE LAS NIEVES	12,50
CANGREJO FRITO 8 PIEZAS CHUMAKI DE CANGREJO DE CONCHA BLANDA FRITO, TOBIKO, SHISO VERDE Y MISO PICANTE	14,50
NAZARET 8 PIEZAS URAMAKI DE TARTAR DE ATUN ROJO CON FURIKAKE NORITAMA	16,50
ROCIO 8 PIEZAS URAMAKI DE BOGAVANTE COCIDO, CREMA DE SU CORAL, CRISPY DE TEMPURA Y KAIWARE	18,00
HOT CALIFORNIA 8 PIEZAS URAMAKI DE CANGREJO DE LAS NIEVES, AGUACATE, MAHONESA, SISHIMI TOUGARASHI Y TOBIKO	18,00
MARYPASSION 8 PIEZAS URAMAKI DE LANGOSTINOS EN TEMPURA, AGUACATE, SESAMO Y SALSA KIMUCHI	14,50

TAPAS

BACALAO REBOZADO CON ALI-OLI LIGERO, ITO-TOUGARASHI Y SESAMO AL WASABI	5,50
CROQUETAKOS CROQUETAS DE PULPO A MODO DE TAKOYAKIS, SALSA TONKATSU, MAHONESA, GARY ROSA Y CEBOLLETA	7,50
HAMBURGUESITA DE MAGRET PATO CON CEBOLLA ROJA AL OPORTO Y MOSTAZA DE HIERBAS	4,50
CROQUETAS DE JAMON IBERICO CHIPS DE ALMENDRA Y KETCHUP CASERO	7,50

IZAKAYA

EDAMAMES VAINAS DE SOJA AL VAPOR CON SAL, LIMA Y SISHIMI TOUGARASHI	4,00
ANKIMO MOMIJI OROSHI PONZU HIGADO DE RAPE AL VAPOR CON SALSA MOMIJI DAIKON RALLADO Y PONZU	6,80
CANGREJO DE CASCARA BLANDA FRITO CON SAL Y LIMON	4,50
GYOZAS DE SECRETO IBERICO, AJO Y CEBOLLETA, NIRA Y COL CHINA CON SALSA AGRIPICANTE	8,00
TONKATSU LOMO DE CERDO IBERICO DE BELLOTA EMPANADO A LA JAPONESA SALSA DE AKADASHIMISO, COL Y SAKURASUKE	14,50
COSTILLAS IBERICAS A LA SOJA CON DAIKON Y CHIPS DE RENKON Y KARASHI	6,50

POSTRES

TORRIJA CAMELIZADA CON CREMA A LA VAINILLA Y HELADO DE COCO, ARENA DE BROWNIE	4,50
GLORIA CREMA CASERA AL LICOR DE CAFÉ CON CAMELO	4,00
MILHOJAS DE MATCHA HOJALDRE CRUJIENTE CON ESPUMA DE TE MATCHA GANASH DE CHOCOLATE 70%, AZUKI Y GEL DE YUZU	5,00
AZUKI JUDIAS ROJAS DULCES CON HELADO DE TE MATCHA	4,50
SAKURA MOCHI RELLENO DE ANKO ENVUELTO EN HOJA CEREZO	3,50
MOCHI VARIADO SABORES VARIADOS DOS PIEZAS A ELEGIR	4,50

SOUPS

AKAMISOJIRU RED MISO PASTE WITH WAKAME, SPRING ONION AND NAMEKOS	4,50
NEGIMAJIRU BELLY TUNA AND SPRING ONION	12,00

SEAWEED

HIJIKI SAUTED HIJIKI SEAWEED WITH SHITAKE & AJITSUKE TOFU	4,00
SUNOMONO WAKAME & CUCUMBER, TAHINI AND SAMBAISU	4,00
TAKO SUNOMONO WAKAME, CUCUMBER AND OCTOPUS WITH SESAME SAUCE	9,50

MEDITERRANEAN RED TUNA **BLUE FIN HON MAGURO**

SPICY MAGURO TUNA DADS WITH HOT SAUCE, WAKAME & SPRING ONION	12,50
MAGURO YAMAKAKE TUNA DADS AU WASABI WITH GRATED NAGAIMO & KIZAMI NORI	12,50
MAGURO NATTO DRESSED TUNA DADS WITH FERMENTED SOYBEANS	12,50
TORO NATTO DRESSED BELLY TUNA DADS WITH FERMENTED SOYBEANS	18,00
MAGURO TATAKI TUNA TATAKI WITH PONZU SAUCE AND SEASONINGS: SPRING ONION, GINGER, TOBANJAN & RAIFORT	18,00

SASHIMI 6 CUTS

HON MAGURO MEDITERRANEAN RED TUNA	12,00
SĀMON NORWERGIAN SALMON	8,00
TORO RED TUNA BELLY	14,00
ABURA SOKOMUTSU OILFISH	8,00
HOTATE SCALLOP	10,00
HAMACHI YELLOW TAIL	12,00

NIGIRI 2 PIECES

AKAMI LEAN RED TUNA	6,00
CHŪTORO MEDIUM FATTY RED TUNA	6,50
TORO RED TUNA BELLY	7,00
SĀMON NORWERGIAN SALMON	4,40
UNAGI KABAYAKI SEA EEL	6,00
ANAGO KABAYAKI CONGER EEL	5,50
HOTATE SCALLOP	5,50
EBI PRAWN	6,00
IKURA SALMON ROE	8,00
ABURA SOKOMUTSU OILFISH	4,40
ABURA SOKOMUTSU UNIMISO ABURI	5,00
HAMACHI YELLOW TAIL	6,50
HAMACHI YUSUMISO ABURI	6,80
SHIMESABA MARINATED MACKEREL	4,00
TAKO OCTOPUS	5,00
NIGIRI ROCIO 6 PIECES	13,50
NIGIRI MORIAWASE 8 PIECES	18,50

HOSOMAKI 6 PIECES

TEKKAMAKI MEDITERRANEAN RED TUNA	6,60
KAPPAMAKI HOLLAND CUCUMBER	4,50
SĀMON NORWEGIAN SALMON	5,00
SĀMON ABOKADO SALMON AVOCADO	5,00
NEGITORO CHOPPED BELLY TUNA, SPRING ONION, WASABI	9,50
ABURA SOKOMUTSU TRUFADO TRUFFLED OILFISH	8,50
KANPYŌ SWEET PUPKIN 4 PIECES CUT	4,50
UMEKYŪ CUCUMBER & PLUM PASTE	4,50
UMESISHO SISHO LEAVE & PLUM PASTE	4,50
ANAKYŪ CONGER EEL & CUCUMBER	6,50

MAKI

FUTOMAKI 4 PIECES XL SEA EEL, SPINACH, JAPANESE OMELETTE, TOBIKO, PRAWN, KANPIO, SNOW CRAB	12,50
CANGREJO FRITO 8 PIECES SOFT SHELL CRAB, TOBIKO, GREEN SHISO AND HOT MISO CHUMAKI	14,50
NAZARET 8 PIECES RED TUNA TARTARO URAMAKI WITH FURIKAKE NORITAMA	16,50
ROCIO 8 PIECES COOKED HOMARD URAMAKI, CORAL'S CREMA, TEMPURA CRISPY AND KAIWARE	18,00
HOT CALIFORNIA 8 PIECES SNOW CRAB URAMAKI, AVOCADO, MAYONNAISE, SISHIMI TOUGARASHI AND TOBIKO	18,00
MARYPASSION 8 PIECES TEMPURA PRAWN URAMAKI, AVOCADO, SESAME SEED AND KIMUCHI	14,50

TAPAS

AJO BLANCO ALMOND AND GARLIC COLD SOUP WITH PRICKLY PEAR ICE CREAM, PEDRO XIMENEZ WINE NOODLES, QUINCE JELLY, SHIMEJI & PINE NUTS.	5,00
COD BATTERED WITH LIGHT ALI-OLI, ITO-TOUGARASHI AND WASABI SESAMO SEED	4,50
CROQUETAKOS OCTOPUS CROQUETTES IN TAKOYAKIS FORM, TONKATSU SAUCE, MAYONNAISE, PINK GARY AND SPRING ONION	7,50
LITTLE BURGUER DUCK MAGRET WITH CONFITED RED ONION AU OPORTO WINE & HERBS MUSTARD	4,50
IBERIAN HAM CROQUETTES ALMOND CHIPS AND HOMEMADE KETCHUP	7,50

IZAKAYA

EDAMAMES STEAMED SOYBEAN PODS WITH SALT, LIME Y SISHIMI TOUGARASHI	4,00
ANKIMO MOMIJI OROSHI PONZU STEAMED ANGLERFISH LIVER WITH MOMIJI SAUCE, GRATED DAIKON & PONZU	6,80
FRIED SOFT SHELL CRAB WITH SALT AND LEMON	4,50
GYOZAS IBERIAN PORK MEAT, GARLIC, SPRING ONION, NIRA, CHINESE CABBAGE WITH SOUR & HOT SAUCE	8,00
TONKATSU IBERIAN PORK LOIN JAPANESE STYLE PANNED, AKADASHIMISO SAUCE CABBAGE AND TAKUAN	14,50
IBERIAN PORK RIBS AU SOY WITH DAIKON, RENKON CHIPS AND KARASHI	6,50

DESSERTS

TORRIJA (HOME STYLE FRENCH TOAST) CAMELIZED WITH VAINILLA CREAM AND COCONUT ICECREAM, BROWNIE SAND	4,50
GLORIA HOMEMADE CREAM AU COFFEE LIQUOR WITH CAMEL	4,00
MATCHA TEA MILLE-FEUILLES CRUNCHY PUFF PASTRY WITH MATCHA FOAM, CHOCOLATE 70% GANASH, AZUKI & YUZU GEL	5,00
BERRIES MOUSSE CHOCOLATE COLD SOUP, PAIN D'ÉPICES, PISTACHIOS	6,50
AZUKI RED SWEET BEANS WITH MATCHA ICE CREAM	4,50
SAKURA MOCHI RED SWEET BEAN FILLING, COVERED WITH SHERRY LEAVE	3,50
MOCHI ASSORTED TASTES TWO PIECES TO CHOICE	4,50

CARTA DE VINOS

BLANCOS

D.O. RIAS BAIXAS

ALBARIÑO

PAZO DE SAN MAURO	25,00
MAR DE FRADES	24,50
ORGANISTRUM	28,50
BARBUNTIN	22,00
CUNQUEIRO	25,00

D.O. RUEDA

VERDEJO

SANTAMARIA	18,00
CYATHO	18,50
JAVIER SANZ	20,00

D.O. SIERRAS DE MALAGA

BOTANI MOSCATEL ALEJANDRIA	22,00
LA OLA DEL MELILLERO PEDRO XIMENEZ, MOSCATEL DE ALEJANDRIA	22,00
FLOR DE FLORIS MOSCATEL DE ALENJANDRIA	20,00
CLOE CHARDONNAY	24,00
BOTANI ESPUMOSO MOSCATEL ALEJANDRIA	22,00

OTRAS DENOMINACIONES

VIÑA DEL VERO 23,50
CHARDONNAY
SOMONTANO

CALLEJUELA BT 24,00 CP 2,00
MANZANILLA
SAN LUCAR

LA MARUJA BT 26,00 CP 2,50
MANZANILLA
SAN LUCAR

SOCAIRE 25,00
PALOMINO FINO
CADIZ

FOSSI 22,00
PALOMINO FINO
CADIZ

CHIVITE LAS FINCAS DOS GARNACHAS 25,00
GARNACHA BLANCA
NAVARRA

CHAMPAGNE

GRETHEN L'AUTHENTIQUE BRUT 3 AÑOS 50,00
PINOT NOIR, PINOT MEUNIER

GRETHEN CUVÉE DE PRESTIGE 8 AÑOS 55,00
CHARDONNAY, PINOT NOIR

LOUIS ROEDERER BRUT NATURE 58,00

D.O. CAVA

PRIVAT ROSE ECOLOGICO 25,00

JUVE Y CAMPS RESERVA DE FAMILIA 30,00

JUVE Y CAMPS CINTA PURPURA 25,00

SAKE

TAKARA KYOTO FUSHIMIZU 14 % VOL	12,00
FUKUMITSUYA KAGATOBI DAI GINJO 16,1 % VOL	16,00
FUKUMITSUYA KAZEYO MIZUYO HITOYO GINJO 12% VOL	18,00
FUKUMITSUYA KAZEYO 750 ML MIZUYO HITOYO GINJO 12% VOL	35,00
FUKUJU 750 ML JUNMAI GINJO 15 % VOL	35,00
TAKARA MIO SAKE ESPUMOSO 5% VOL	15,00
FUKUMITSUYA KYOKA DRY MASU SAKE 13 % VOL	40,00
NIGORI SAKE SIN FILTRAR 12%	12,00
SHO CHIKU BAI JARRITA DE SAKE 15% VOL	6,00
GOKAI JARRITA DE SAKE CALIENTE 15% VOL	8,50

TINTOS

D.O. SIERRAS DE MALAGA

EL LERO 22,00
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH 6 MESES

ACIÑOPO 26,00
LEMBERGER ECOLOGICO 9 MESES

CAPUCHINA VIEJA 30,00
CABERNET FRANC Y SYRAH 12 MESES

NIÑO LEON 22,00
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO

D.O. RIBERA DEL DUERO

TEMPRANILLO

VALDRINAL 6 MESES 18,00

PROTOS ROBLE 6 MESES 20,00

CARMELO RODERO 9 MESES 20,00

BADE NUMEN 15 MESES 25,00

D.O. RIOJA

TEMPRANILLO

HACIENDA GRIMON 18,00

LA BICICLETA 24,00

ROSADO

VINTAGE LAS FINCAS CHIVITE ARZAK 20,00
GARNACHA TEMPRANILLO
IGP VINO DE LA TIERRA 3 RIBERAS

OTRAS DENOMINACIONES

JUAN GIL 22,00
MONASTRELL SELECCIÓN DEL SUMILLER 9 MESES
D.O. JUMILLA

GR-174 24,00
GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON, SAMSO Y SYRAH 5 MESES
D.O. PRIORATO

AMORRO 22,00
TINTILLA DE ROTA
CADIZ

DULCES

COPA

MALAGA VIRGEN PX 2,50
SIERRAS DE MALAGA

CARDENAL CISNEROS 8,00
PX JEREZ

1927 8,00
PX JEREZ

JAREL 4,00
MOSCATEL SIERRAS DE MALAGA

CERVEZAS JAPONESAS

KINRIN ICHIBAN 3,00
CEBADA 5%

COEDO SHIRO 4,00
ARTESANA TRIGO 5%

COEDO RURI 4,50
ARTESANA CEBADA 5%

COEDO MARIHANA 4,50
ARTESANA CITRICA 4,5%

GINGA KOGEN 4,50
ARTESANA MALTA Y TRIGO 5%

ECHIGO KOSHIHIKARI 5,50
ARTESANA ARROZ 50CL 5%