

KU
RAI

NIGIRIS Y GUNKANS

1 unidad

Shake salmón	3,50€
Maguro akami atún rojo	4,50€
Pez mantequilla con trufa	4€
Chu-toro ventresca de atún con kizami	5€
Foie	5€
Maguro con foie atún con foie	5,50€
Ika calamar	4€
Hamachi pez limón	4€
Tako pulpo	5€
Unagi anguila del roset hecha en casa en su salsa y pimienta japonesa	7€
Gamba de palamós y dashi soyu	10€
Wagyu de kagoshima A5	12€
Gunkan de atún, sésamo picante con sriracha, aguacate y perlas de mango	6€
Gunkan de chu-toro, caviar oscietra y hoja de wasabi	10€
Nigiri con pescado de lonja	s/m

7 unidades

Nigiri mori variado de nigiris	24€
--------------------------------	-----

SASHIMIS

3 unidades

Shake salmón	11€
Maguro atún	14€
Chu-toro ventresca de atún	17€
Hamachi pez limón	11€
Sashimi con pescado de lonja	s/m

15 unidades

Sashimi moriawase variado de sashimis	39€
---------------------------------------	-----

TEMAKIS

Temaki de anguila con salsa kabayaki, vieira, foie y alga togarashi	8,50€
Temaki de salmón, huevas de ikura, shiso, trufa y aguacate	8,50€

URAMAKIS

8 unidades

Pollo crujiente: Tiras de pollo rebozado, cebolleta y salsa unagi	13€
California: Cangrejo, aguacate, mayonesa, tobico y lollo rosso	16€
Negitoro: Raspa de toro, aguacate, cebollino y salsa ponzu	17€
Atún flambé: Atún flambeado, setas y cebolla caramelizada	14€
Uramaki de tofu: Sandía curada en soja-galanga, con caviar de mango y wakame	14€
Salmón teriyaki: Queso crema, fresa y salsa teriyaki	16€
Kimchi roll: Salmón, aguacate, kimchi casero, cebollino y cebolla crujiente	16€
Langostino y anguila: Tempura de langostino, pepino y aguacate	15€
Spicy roll: Atún, salmón, rúcula, jalapeño y sriracha	15€

FUTOMAKIS Y HOSOMAKIS

6 unidades

Futomaki de atún picante/ opcional tempurizado (+1€): Tartar de atún, mayonesa picante, sésamo y lollo rosso	15€
Futomaki de anguila y foie: Anguila, foie, salsa unagi y sésamo	17€
Futomaki de chu-toro: Raspa de ventresca, anguila ahumada, nabo, huevas de salmón, cebollino y salsa ponzu	17€
Futomaki de kani makimono: Cangrejo, aguacate, tobiko, mayonesa y cebolla japonesa	16€
Hosomaki tempurizado: Tartar de atún picante y aguacate	14€
Hosomaki de salmón	10€
Hosomaki de atún	12€

SUSHI MORIAWASE

10 unidades

Variado de sushi y sashimi:
Nigiris, uramakís, hosomakis
y sashimis 22€

20 unidades

Variado de sushi y sashimi:
Nigiris, uramakís,
hosomakis y sashimis 35€

Variado de sushi tokyo: Nigiris,
uramakís, hosomakis y gunkan 33€

40 unidades

Variado omakase:
A confianza del chef 65€

TSUMETAI ZENSAI/FRÍOS

Tartar de salmón: Salmón y mango
con huevas de salmón salvaje 16€

Tartar de atún: Atún rojo,
pera y piñones 18€

Semi-tartar de toro: Ventresca
de atún soasada, salsa kimchi
casera, cilantro y brotes
frescos 20€

Ceviche de pulpo: Lubina
y pulpo en salsa de cítricos 18€

Ensalada de alga wakame:
Con vinagreta de sésamo 8€

Ostra nº2 Gillardeu
al natural 5€/ud

ATATAKAI ZENSAI/CALIENTES

Vieira con mango y foie:
En sumiyaki con salsa teriyaki 6,50€

Sopa miso estilo Kurai: Con tofu,
alga wakame, cebolleta japonesa
y miso blanco 7€

Edamame en aceite de trufa/
spicy / al vapor 6€

6 unidades

Gyozas de verduras 8€

Gyozas de costilla de cerdo 9€

Gyozas de ternera 8€

Gyozas de langostinos 9€

TEMPURA

Tempura de verduras 11€

Tempura de langostinos 14€

Tempura de langostinos
y verduras 14€

WOK

Yakisoba de verduras: Con pack
choi, brócoli y zanahoria 12€

Udon de presa ibérica:
Fideos al wok con presa ibérica,
setas y huevo con trufa 15€

Udon de gambas al ajillo:
Con albahaca thai, tartar
soasado de atún y katsuobushi 16€

Yakisoba de katsu de pollo: Fideos
de trigo sarraceno con katsu
de pollo, shiitake y cebolleta 14€

Yakimeshi mar y montaña:
Salteado de arroz gohan con
langostinos, presa ibérica
y verduras 15€

Arroz con anguila: Salteado
de arroz gohan con anguila
kabayaki, sésamo y cebolleta 16€

Chirashi de anguila:
Bol de arroz con anguila casera,
shiso y pimienta japonesa 16€

Pollo karaage: Pollo crujiente
marinado con salsa agridulce de
jengibre, miel y lima kaffir 15€

SUMI-YAKI / BRASA JAPONESA

Carrillada de atún: Guisada
al curry rojo y leche de coco 26€

Pulpo a la brasa: Con mochi de
patata y salsa de curry rojo 18€

Tataki de atún rojo:
Con guacamole, teriyaki,
sésamo y cebolleta 20€

Tataki de salmón: Con crema
de berenjenas asadas,
salsa de soja, ikura y lima 18€

Solomillo de ternera:
Tataki de solomillo
de ternera en sumiyaki,
manzana y shiitake 22€

Wagyu de Kagoshima
A5 en sumi-yaki (100gr):
Con toffee de manzana y miso 60€

Magret de pato a la brasa:
Con teriyaki de pera,
shiitake y cebolleta japonesa 20€

King crab a la brasa:
Con salsa ponzu de lima (60gr) 22€

POSTRES

Trufas japonesas	7€
Mochis (pregunta por los sabores del día)	6€
Helados de té matcha, chocolate o frambuesa	7€
Yuzu pie de la casa	7€
Tiramisú de té matcha de la casa	7€
Borracho Sacher de sake y ciruela de la casa	7€