

IKIGAI

FROM TYO
TO PAR/MAD



MENÚ IKIGAI

Gyoza

de gamba blanca y papada con emulsión de sus propias cabezas

Korokke

croqueta japonesa de puré Robouchon y cecina de wagyu

Nem como un canelón

de carrilleras de ternera, escabeche de zanahorias, cítrico japonés y crujiente de tempura

Nigiris y Gunkans

Lubina, beurre blanc y polvo de cecina de Wagyu

Gunkan de té verde, whisky japonés, ikura y yema de codorniz

Salmón flambeado con mostaza savora y ají amarillo

Nigiri de atún akami versión gilda

Tataki de toro ahumado con crema de aguacate y jalapeño encurtido

Nigiri de ensalada de ventresca

Hamachi con sobrasada de bellota y tatín de manzana

Pez mantequilla con miso dulce flambeado

Vieira con foie, salsa de anguilas, sal maldon y huevo hilado

Temaki del día

Postre

Bizcocho de almendra empapado en whisky y café, quenelle de chocolate ahumado y crujiente de merengue de naranja

85€/por persona

**El menú degustación se debe pedir a mesa completa*

ENTRANTES

CALIENTES

Edamame a la brasa salteado con ajo y sichimi togarashi	5€
Gyozas de gamba blanca y papada ibérica con emulsión de sus propias cabezas (4 ud)	18€
Korokke, croqueta japonesa con puré Robuchon y cecina de wagyu	8€
Nem como un canelón de carrilleras de ternera, escabeche de zanahorias y cítrico japonés y crujiente de tempura	15€

FRÍOS

Ostra con emulsión de ají amarillo y cebolla encurtida en tosazu (ud)	7€
Ramen de aguachile de yuzu, jalapeño y shiso, langostinos acariciados al wok y mejillones	20€

TEMPURAS

Ostra N°2 en tempura con papada ibérica, ponzu y shichimi (ud)	9€
Tempura de verduras con crema de coliflor, apionabo, tártara y tierra de aceitunas	18€
Langostinos tigre con mayonesa de kimuchi y parmesano	24€

SASHIMI

CORTE CLÁSICO (8 cortes)

Atún	25€
Toro	35€
Salmón	20€
Lubina (madurada 1 semana)	24€
Pez limón	25€
Variado (16 cortes)	39€

TARTARES

Atún picante, emulsión de tomate Raff, aguacate y huevo campero frito	25€
Tartar de toro ahumado con yema de huevo de codorniz (porción individual) <i>* Extra caviar imperial</i>	18€ +20€

NIGIRIS Y GUNKANS

CLÁSICOS (por unidad)

Vieira	4€
Lubina (madurada 1 semana)	4€
Huevas de salmón	4,5€
Atún akami	4€
Toro (otoro, chutoro)	4,5€
Salmón	3,5€
Hamachi	4€
Anguila	5€
Erizo (solo en temporada)	Según mercado
Carabineros con su cabeza en dos temperaturas	Según mercado

FUSIONADOS (por unidad)

Rodaballo con meunier de yuzu	5€
Nigiri de huevo de codorniz con papada ibérica	4€
Lubina, beurre blanc y polvo de cecina de Wagyu	4€
Nigiri de lubina a la bilbaína	4€
Gunkan de té verde, whisky japonés, ikura y yema de codorniz	6€
Nigiri de toro con grasa de wagyu y caviar	15€
Salmón flambeado con mostaza de Savora y ají amarillo	5€
Nigiri de atún akami versión gilda	5,5€

Nigiri de ensalada de ventresca	5,5€
Tataki de toro ahumado con crema de aguacate y jalapeño encurtido	6€
Wagyu A5 de Kagoshima con yakiniku y wasabi fresco	10€
Tartar de atún con flan de tuétano	7€
Hamachi con sobrasada de bellota y tatín de manzana	5€
Nigiri de sardina como un espeto	4€
Pez mantequilla con miso dulce flambeado	4€
Vieira con foie, salsa de anguilas, sal maldon y huevo hilado	5€
Trilogía de Atún madurados con Johnnie Walker Blue Umami	20€

MAKIS

HOSOMAKIS (CLÁSICOS) (6 cortes)

Salmón	8€
Atún	9,5€
Negitoro	11€

URAMAKIS

	4 pzs	8 pzs
Salmón, aguacate, pepino y tobiko	11€	18€
Atún picante con aguacate, con sésamo ume y mayonesa de kimchi	11,5€	19€
Toro con mojo rojo de miso y patata crujiente	14,5€	24€
Langostino en panko con aguacate, salmón y mayonesa de kimchi	12€	20€

TEMAKIS

Salmón clásico	8€
Salmón picante	9€
Temaki anguila	9,5€
Atún clásico	9,5€
Atún picante	10,5€
Negitoro	11€
Toro y oreja	12€
Ikura con huevo frito	12€
Extra huevo frito	+2,5€

POSTRES

Mochi deconstruido de cheesecake	7€
Mochi de chocolate y avellana	7€
Bizcocho de almendra empapado en whisky japonés y café, quenelle de chocolate ahumado y crujiente de merengue de naranja	8,5€
Souflé de sésamo negro con helado de vainilla (10 min de preparación)	10€

