

# 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

(alérgenos a consultar)

## Postre

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

**85€**

por persona

# 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) 🍳🐟🥬🥑	18€
* Extra caviar imperial	+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€