

MENÚ IKIGAI

Ostra N°2

con ponzu 🍷🥬

Gyoza

de gamba blanca y papada con emulsión de sus propias cabezas 🌾🍷🥚

Korokke

croqueta japonesa de puré Robouchon y cecina de Wagyu 🌾🥤🥚

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 de savora y ají amarillo 🍷🐟🌾

Nigiri de atún akami versión gilda 🐟

Tataki de toro ahumado con crema de aguacate y jalapeño encurtido 🐟🥬

Tartar de atún con flan de tuétano 🐟

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

(Pregunta a tu camarero por los alérgenos)

Postre

Bizcocho de almendra con crema de yuzu y salsa de chocolate blanco
y pimienta Sichuan 🥤🌾🥚🍪

Petit Fours

90€/por persona

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

ENTRANTES

CALIENTES

Edamame a la brasa salteado con ajo y sichimi togarashi 🌱	7€
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€
Bao de carrillera de ternera y curry japonés 🌱🍴	8€
Ramen seco con rabo de toro estofado y seta shiitake 🌱🥤🥚	18€

FRÍOS

Ostra con emulsión de ají amarillo y cebolla encurtida en tosazu (ud) 🍴🥚🍷🦪	7€
Kat Su Sando de Steak Tartar con yuzu kosho 🍴🥚🍷🌱	24€

TEMPURAS

Ostra N°2 en tempura con papada ibérica, ponzu y shichimi (ud) 🌱🐟🍴🥚🍷🦪🍴	9€
Langostinos tigre con mayonesa de kimuchi y parmesano 🌱🍴🥚🥤🌱	24€

SASHIMI

CORTE CLÁSICO (8 cortes)

Atún 🐟	26€
Toro 🐟	36€
Salmón 🐟🍴	21€
Lubina (madurada 1 semana) 🐟	25€
Pez limón 🐟	26€
Variado (16 cortes) 🐟🍴	40€
"Iku Zukuri" de pescado del día 🐟	S.M.

TARTARES

Atún picante, emulsión de tomate Raff, aguacate y huevo campero frito 🍳🐟🥬🥑	25€
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€

FUSIONADOS (por unidad)

Calamar con sabayon de sake 🍷🍳	7€
Rodaballo con su propio pil-pil 🍳🥑🐟	5€
Huevo de codorniz con papada ibérica 🍳	4€
Lubina, beurre blanc y polvo de cecina de Wagyu 🐟🥛🥬	4€
Lubina a la bilbaína 🌾🐟🥬🥑🥛	4€
Gunkan de té verde, whisky japonés, ikura y yema de codorniz 🍳🐟🥬🍷	6€
Toro con grasa de wagyu y caviar 🐟	15€
Salmón flambeado con mostaza de Savora y ají amarillo 🥛🐟🌾	5€
Atún akami versión gilda 🐟	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€
Pez mantequilla con miso dulce flambeado 🌾🐟🍷	4€
Vieira con foie, salsa de anguilas, sal maldon y huevo hilado 🍳🐟🍷🐚	5€

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€

PRINCIPAL

Costilla de angus asada 72 horas en teriyaki acompañada de puré Robuchon (a compartir) 🥬🥛 **70€**

Papartanas de hamachi a la robata y su propio jugo (a compartir) 🐟 **28€**

POSTRES

Mochi deconstruido de cheesecake 🥛🌾 **7€**

Mochi de chocolate y avellana 🥜🥛 **7€**

Bizcocho de almendra con crema de yuzu y salsa de chocolate blanco y pimienta Sichuan 🌾🥛🥚🥜 **9€**

Souflé de sésamo negro con helado de vainilla (10 min de preparación) 🌾🥛🥚🌾 **10€**