

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

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) <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€ |

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€ |
| <i>Extra huevo frito</i> | +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€ |