

IKIGAI

FROM TYO
TO PAR/MAD



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€
Udon de cocido madrileño 🌿🥬	22€

FRÍOS

Ostra con emulsión de ají amarillo y cebolla encurtida en tosazu (ud) 🥬🍷🦐	7€
Kat Su Sando de lomo de Ibérico con salsa tonkatsu 🍷🍳🍷🌿	16€

TEMPURAS

Ostra N°2 en tempura con papada ibérica, ponzu y shichimi (ud) 🌿🐟🥬🍡🦐🍷	9€
Langostinos tigre al estilo de "Nobu" 🌿🦀🍳🥤	29€

SASHIMI

CORTE CLÁSICO (8 cortes)

Atún 🐟	26€
Toro 🐟	36€
Salmón 🐟🥬	21€
Lubina (madurada 1 semana) 🐟	25€
Pez limón 🐟	26€
Variado (16 cortes) 🐟🥬	40€

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 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
California de txangurro 🦞🍳	13€	22€
Atún picante con aguacate, con sésamo ume y mayonesa de kimchi 🐟🌾🍷	11,5€	19€
Langostino en panko con aguacate, salmón y mayonesa de kimchi 🦞🌾🍷	12€	20€

FUTOMAKIS (6 cortes)

Toro con aguacate, cebollino, citronette de yuzu y miso 🌾🐟🍷	24€
---	-----

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€

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€

