

# 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€
Gyoza lasaña	12€
Mazesoba con tuétano	24€
Kat Su Sando de lomo de Ibérico con salsa tonkatsu	16€

## FRÍOS

Ostra con emulsión de ají amarillo y cebolla encurtida en tosazu (ud)	7€
---	----

## TEMPURAS

Ostra N°2 en tempura con papada ibérica, ponzu y shichimi (ud)	9€
Langostinos tigre al estilo de "Nobu"	29€

# SASHIMI

---

## CORTE CLÁSICO (6 cortes)

Atún	23€
Toro	30€
Salmón	21€
Lubina (madurada 1 semana)	21€
Pez limón	23€
Variado (16 cortes)	43€

# TARTARES

---

Atún picante, emulsión de tomate Raff, aguacate y huevo campero frito	28€
Toro ahumado con yema de huevo de codorniz (porción individual) <i>* Extra Caviar Caspian Pearl 10grs</i>	18€ +30€

# NIGIRIS Y GUNKANS

---

## CLÁSICOS (por unidad)

Vieira	6€
Lubina (madurada 1 semana)	4€
Huevas de salmón	4,5€
Atún akami	4€
Toro (otoro, chutoro)	4,5€
Salmón	3,5€
Hamachi	4€
Anguila	6€

## 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	20€
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 tatin de manzana	5€
Pez mantequilla con miso dulce flambeado	4€
Vieira con foie, salsa de anguilas, sal maldon y huevo hilado	7€

# MAKIS

---

## HOSOMAKIS (CLÁSICOS) (6 cortes)

Salmón	8€
Atún	9,5€
Negitoro	11€

## URAMAKIS

	4 pzs	8 pzs
California de txangurro	15€	26€
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 (5 cortes)

Tres cortes de atún y ponzu picante	28€
<i>* Extra Caviar Caspian Pearl 10grs</i>	+30€

## 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€

# 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€