

DUMPLINGS & GYOZAS

Empanadillas japonesas tradicionales versionadas | 5 unidades

EL FOIE DEL WAGYU	17
LANGOSTINOS TIGRE APOYADOS EN CURRY	11
POLLO EN KOREA	10
ESTOFADO DE RABO DE TORO	18

TEMPURA

Forma tradicional japonesa

LANGOSTINO TIGRE	17
Seleccionamos langostinos tigres salvajes, los maceramos con chiles ahumados, acompañados con guindilla japonesa y rodeados de mucho movimiento y humo.	
CONCHAS Y PATAS DE CANGREJO	17
Con las prisas se nos olvidó pelar el cangrejo... eso sí, muy crujiente y con una pizca de pimientas localizadas en los 4 continentes.	
CESTA COMESTIBLE DE PESCADO Y ESPINAS	18
El 3 de abril de 1899 llegaron de Puerto de Callo (Perú) los primeros 790 inmigrantes japonese. Utilizaban como plato las espinas de los peces en forma de cesta y se comían el pescado en las mismas, añadiendo las mejoras especias y ajíes que se entraron en El Perú.	

ENSALADAS DEL MAR

Sensaciones, verde y mar.

DIVERSIDAD	15
Carne de cangrejo King Crab, sésamo, filamentos de batata crujiente y aguacate sobre una cama de daikon y algas wakame con un dressing de semillas y caviar de pez volador. Acompañado de ingredientes de temporada.	
SUSPIROS PERUANOS	15
Base de leche de tigre de ají amarillo, brotes tiernos, daikon, chalota, cremoso de yuka, arroz, aguacate, choclos crujientes, cancha, cebolla roja, cilantro y productos peruanos de temporada.	
EL MAR EN EL PLATO	19
Una mezcla de algas wakame, hijiki y 4 variedades de alga tosaka ,de vieira de Alaska y ortiguillas de mar acompañadas con esferificaciones, huevas de salmón, raíz de loto, arena de playa y espumilla de las olas que dejan al romper.	

TRADICIÓN Y VANGUARDIA

Nuestra fusión de cocina asiática y europea

SOPA DE MISO	8
Una base de caldo dashi, miso blanco shaiko, soja fermentada, tofu, algas wakame, cebolla tierna, sésamo y cebollino.	
YAKISOBA “OVER THE RAINBOW” CON LANGOSTINOSTIGRE	16
Mucho color, fideos de diferentes grosores, texturas y tempurizada en haramuko y verduras. Todo ello bañado con nuestra salsa casera soba.	
RAMEN PARISIMO	17
Uno de los platos más famosos de Japón al que le hemos querido dar un toque francés, con aromas de foie en un caldo de ramen “made in Japan”, con fideos, huevo y trompetas de la muerte.	
EL CURRY DEL ASIA	17
Curry japonés, sin tanto picante, pero mucho más sabroso. Pato laqueado a la pelinesa, laminado y revuelto. Con una base de arroz basmati hindú, leche de coco en roca muy crujiente, para que no se coman el sabor del curry.	
YAKITORI 3 und	9
Brochetas tradicionales con pollo de corral al sake y salsa teriyaki.	
BROCHETA DE ATÚN TERIYAKI 3 uni	11
Brochetas de atún rojo con salsa teriyaki.	
WAGYU LAMINADO A LA BRASA	22
Seleccionamos el mejor wagyu y lo cortamos en láminas finas con un toque a la brasa. Lo maceramos con nuestra salsa de trufas y sisho.	
EL BAILE DEL CARABINERO 2 und	32
Le presentamos nuestro carabinero en espuma de agua salada, pintando el plato de color allí por donde pasa.	
BOCADO INOLVIDABLE 2 und	11
Una mezcla entre atún rojo, huevo de codorniz, trufa, alga nori y migas crujientes de tempura.	

***Suplemento del 10% en terraza sobre el precio de la carta I.V.A incluido**



TARTAR

Combinando sabores de diferentes continentes.

ATÚN ROJO	22
SPICY TUNA	22
ATÚN TORO AHUMADO	28

PEZ MANTEQUILLA TRUFADO	19
Lo dejamos macerar con trufas italianas negras y blancas con un leve toque cítrico. Finalizamos con un huevo de codorniz.	

SALMÓN CON CHILES DULCES	18
Envuelto en una mezcla de sabores agridulces y especias japonesas. Acompañado de filamentos de batata crujiente.	

CEVICHE

Base de leche de tigre, momji oroshi, kimuchi, cilantro, dashi, cebolla roja, sal, 7 especias japonesas y variedad de tres limas.

CEVICHE SUSHIMASTER

Corvina salsa de siso kimuchi zumo de lima japonesa aceite de sésamo de cebolla roja cilantro tomate, cherry y choclo, y togarashi yukare furikake noritama y salmón en base de aguacate y Daikon y filamento de batata.

SOLO CON CORVINA	20
CORVINA Y PEZ MANTEQUILLA	21

***Todos nuestros tartares & ceviches se sirven con aguacate y daikon.**

***Suplemento del 10% en terraza sobre el precio de la carta I.V.A incluido**

NIGIRI | 1 pieza por orden

FUSIÓN | Nigiri acompañado de los ingredientes de la descripción.
CLÁSICO | Nigiri tradicional japonés.

	CLÁSICO FUSIÓN	
ATÚN Con cebolla, migas de tempura, salsa de chiles coreanos cocido, wasabi y tobiko.	3,20	3,70
SALMÓN Flambeado con una emulsión cremosa de ajíes peruano y un crujiente de filamentos de batata.	2,90	3,40
PEZ MANTEQUILLA Flambeado con nuestra mezcla de trufas negras y blancas italianas y sal del Himalaya.	3,20	3,80
LUBINA Flambeado con cremoso de enoki y sal de hoja de sisho japonesa deshidratada.	3,20	3,80
VIEIRA DE ALASKA Flambeado con salsa huancaína peruana, un toque de cilantro, cebolla roja y aire de yuzu.	3,50	4,00
TORO Flambeado con azúcar moreno y contrarrestado con mostazas rústicas japonesas y cebolleta.	3,80	4,50
ANGUILA Ahumada en brasas con salsa teriyaki y un toque de foie con furikake noritama.	3,30	3,80
FOIE Flambeado con mermelada de pétalos de violeta y sésamo.	3,50	4,00
HUEVO DE CODORNIZ Con un toque a la plancha, acompañado de una emulsión de trufas italianas.	3,20	3,70
WAGYU Flambeado con salsa barbacoa japonesa.	3,20	3,70
CORVINA Flambeado con leche de tigre, ají amarillo, sésamo y lámina de jalapeño fresco.	3,20	4,00
SALMONETE Flambeado con guiso de chiles y su raspa crujiente.	3,50	3,70
IKURA Con tortilla capeada de huevo de codorniz.	4,20	4,70
NIGIRI VARIADO Degustación de 8 nigiris seleccionados por el chef.	24	28

ROLLS CLÁSICOS

Los más tradicionales | 8 piezas

ALASKA 15

Relleno de salmón noruego, aguacate y con un toque crujiente y cremoso. Cubierto con semillas de sésamo tostadas y cebollino.

CALIFORNIA KING CRAB 22

Relleno de nuestra mezcla de carne de cangrejo King Crab de Alaska, aguacate, cebollino y una emulsión con aromas de sésamo, cubierto de huevas crujientes de pez volador y sal de hoja de sisho.

CALIFORNIA ESPECIAL 18

Relleno de 2 langostinos tigre tempurizados y acompañados de aguacate. Cubierto de filamentos crujientes de batata envuelto en una película de salsa de anguila.

MAGURO 19

Relleno de crujiente de tempura y aguacate. Cubierto de atún rojo macerado con cebolleta, sésamo, tobiko, ají amarillo y yukari. También puede pedirlo picante.

EL ROLL

El protagonista de la mesa

ROLL DEL CHEF 19

Relleno de langostino en panko y salmón noruego. Cubiertos con láminas del mejor aguacate con una emulsión trufado y contrarrestada con salsa de anguila, sésamo y cebollino.

ROLLS TEMPURIZADOS

Envueltos en una fina y crujiente capa de harina de tempura | 8 piezas

TEMPURIZADO MÁSTER 18

Relleno de langostinos en panko y salmón noruego. Aguacate, tobiko, kimuchi, cebollino, sésamo y furikake. Acompañado de salsa de anguila.

TEMPURIZADO DE FOIE 18

Relleno de foie braseado, compota de manzana, pera y membrillo. Acompañado de mermelada de pétalos de violeta.

ROLLS FLAMBEADOS

Cubiertos de pescado y flambeados con nuestras salsas | 8 piezas

LUBINA ROLL	19
Relleno de lubina tempurizada, aguacate y cebolla roja. Cubierto de láminas de lubina salvaje y flambeado con nuestra salsa casera de cebolla gratinada, cítricos japoneses y aromas coreanos.	
SALMÓN MASTER	19
Relleno de salmón, aguacate y tanuki. Cubierto de láminas de salmón noruego y flambeado con una emulsión de ajíes, nori en tiras, sal de sisho deshidratada y cebollino.	
TORO FIRE	20
Relleno de atún rojo, crujiente de tempura y aguacate. Cubierto y flambeado con toro, azúcar moreno y contrarrestado con nuestra mezcla de mostazas japonesas y cebolleta.	
UNAGI GRILL	19
Relleno de verduras tempurizadas y aguacate. Cubierto de anguila ahumada y braseada en su salsa con pimienta japonesa y furikake noritama.	
BLACK & WHITE	19
Relleno de pez mantequilla tempurizado y aguacate. Cubierto de láminas de pez mantequilla flambeado con una emulsión de mezcla de trufas negras y blancas.	

ROLLS ÚNICOS

Los Rolls más originales del mercado nipón | 8 piezas

SOFT SHELL CRAB	19
Relleno de cangrejo de concha blanda de golfo de México y aguacate. Cubierto del mismo cangrejo mezclado con chiles mexicanos previamente cocidos y cebolla roja.	
WAGYU ROLL	20
Relleno de foie tempurizado con pan rallado japonés. Cubierto de láminas de carne de wagyu maceradas en sake, mirin y salsa de sésamo. Acompañado con cebolleta y sésamo.	
FOIE FIRE	19
Relleno de langostinos tigre salvajes tempurizados. Cubierto de láminas de foie flambeadas con salsa teriyaki y mermelada de pétalos de violeta.	
CEVICHE ROLL	20
Relleno de verduras tempurizadas, choclos y aguacate. Cubierto de ceviche de pescado blanco, cebolla roja, cilantro, cebolleta, ají amarillo, 7 especias japonesas y batata crujiente.	

SASHIMI

Seis cortes por pescado

SURTIDO DE 3 PESCADOS a criterio del cliente	35
SURTIDO DE 5 PESCADOS a criterio del chef	58
SURTIDO DE 7 PESCADOS a criterio del chef	79

MAKI

Seis cortes

ATÚN	8	ANGUILA	9
SALMÓN	7	KAMPIO	7
PEZ MANTEQUILLA	7	PEPINO	6
DORADA	6	AGUACATE	6
VIEIRA	8	SURTIDO DE MAKIS	26
TORO	10	24 cortes de makis variados	

TEMAKI

Cono japonés de arroz cubierto de alga nori

ATÚN ROJO	8
Macerados con kimuchi, cebolleta, sésamo, aguacate y tanuki.	
SALMÓN	7
Con aguacate, batata crujiente y salsa de anguila.	
TORO	10
Macerado con sisho y trufa, aguacate y tanuki.	
PEZ MANTEQUILLA	7
Acompañado de trufa, aguacate y tanuki.	
LANGOSTINO	7
Langostinos tempurizada con aguacate y salsa máster.	
ANGUILA	8
Ahumada y braseada en su salsa con aguacate.	

***Suplemento del 10% en terraza sobre el precio de la carta I.V.A. incluido**

POSTRES CASEROS

TARTA DE QUESO

7,9

Con su punto de cocción justa para que la galleta este bien crujiente y la tarta cremosa, acompañada de crumbel de frambuesa y almendra.

BROWNIE ROCKSTAR

7,9

No es el brownie como lo conocemos. Es el brownie por excelencia, horneado en 3 fases que le dan una textura suave, una crujiente y mesola. Con su nueve de pecan, su caramelo, su punto justo de sirope de cacao y avellanas, con helado de vainilla.

TARTA DE ZANAHORIA

7,9

Zanahoria machacadamezclada en la masa. La zanahoria se ablanda en el proceso de cocción, dándole una textura densa y suave. Abordada con su crema pastelera y nueces.

HELADOS | 2 bolas

VAINILLA	5,0
AVELLANA	5,0
YOGUR BÚLGARO	5,0
TÉ VERDE	5,0
SÉSAMO BLANCO	5,0
WASABI	5,0

EL POSTRE

MASTER PIE

8,9

Hacemos un bizcocho esponjoso, le añadimos tofee, chocolate blanco y negro, helado de avellanas y de vainilla, sirope de Nutella, nata, crujiente de cacao y un último ingrediente secreto que te transporta a la infancia desde el primer bocado. ¡Descúbrelo!

MOCHIS JAPONESE

Mochi es un pastel de arroz japonés hecho de mochigome, un pequeño grano japonés de arroz glutinoso. El arroz se machaca hasta convertirlo en una pasta, se moldea y los rellenamos de los siguiente sabores:

CHEESECAKE	3,5
TÉ VERDE	3,5
SÉSAMO	3,5
COCO	3,5
CHOCOLATE	3,5
VAINILLA	3,5
YUZU	3,5
MANGO	3,5
PIÑA	3,5
FRAMBUESA	3,5
VARIADO DE MOCHIS (6 UNIDADES)	21,00

