ENTRANTES

Fríos.

Ensalada de algas, sorbete de pepino y pescado azul
Kaiso salada **16 €**

Tartar de wagyu, verduras encurtidas con crujiente de algas
Wagyu tarutaru to tsukemono **24 €**

Usuzukuri de lubina con crema de almendras
Suzuki no usuzukuri almond creme **18 €**

Usuzukuri de seriola con vinagre cítrico
Hamachi no usuzukuri yuzu to tosa-zu **19 €**

Sashimi de atún, akami (3) y toro (3)
Maguro no sashimi **24 €**

Sashimi variado, akami (2) toro (2) pescado blanco (2) amaebi (2) hotate (2) y ika (4)
Sashimi moriawase **32 €**

Calientes.

Castañetas de cerdo ibérico con curry casero y verduras encurtidas
Buta no shibire ibérico **18 €**

Sardinas rellenas de tartar de wagyu y guanciale
Iwashi no panko-age **15 €**

Gyozas de cerdo y col fermentada
Butaniku gyoza **16 €**

Sopa miso con espuma de tofu y wakame
Wakame no misoshiru **12 €**

Torrija "ArauZuara" de ventresca de atún y caviar
Zuara no tokusei torrija **60 €**

Cangrejo azul y cangrejo de las nievas con holandesa de miso y nécoras
Kani guratan **19 €**

Berenjena con salsa de miso dulce y amazake
Nasu no miso yaki **14 €**