SUSHI

Nigiris Zuara.

1pieza

Pargo con shiso / Madai to shiso	6 €
Lubina con kizami wasabi / Suzuki to kizami wasabi	7 €
Seriola marcada con yuzu-kosho / Hamachi no aburi yuzu-kosho	8 €
Salmón con sus huevas y pera cítrica / Salmon to ikura	8 €
Caballa con pepino encurtido / Shime saba to kyuri	6 €
Sardina marcada con velo ibérico / Iwashi aburi to iberico buta	6 €
Quisquilla / Amaebi	9 €
Viera con salsa de yuzu / Hotate to yuzu sauce	10 €
Calamar de potera / Ika	6 €
Langostino con su coral y miso / Ebi-miso	8 €
Gamba roja en dos temperaturas / Kuruma-ebi	20 €
Tartar de wagyu / Wagyu	9 €
Atún macerado en koji / Akami to shio	8 €
Ventresca de atún al carbón "Bincho tan" con ciruela fermentada / Toro aburi to neriume	11 €
Ventresca de atún marcado con tuétano y caviar / Toro aburi to tuétano	18 €

SUSHI BENTO 75 €

Diariamente nuestro equipo, escoge los mejores pescados, para ofrecer una selección sushi "gokujo"

Selección de Caviar (50grs)

Caspian Pearl Tradicional 120 €	**Caspian Pearl Kaluga 220 €**	**Caspian Pearl Beluga Iraní 350 €**
(Acipenser schrenckii)	**(Huso dauricus)**	**(Huso huso)**

Temaki

Salmón con pepino, harina frita y salsa cremosa picante/ Salmon, kyuri, tenkasu, spicy cream souce	15 €
Atún macerado con soja, wasabi y aceite de sésamo / Maguro no akami	16 €
Ventresca de atún con cebolleta, harina frita y kimchi suave / Negi toro, tenkasu	18 €
Anguila con pepino encurtido y salsa kabayaki / Unagui, kyuri	20 €

Sumibiyaki

Lubina con koji y gel yodado / Suzuki shio-koji, umi no jure	28 €
Angus x Wagyu con pak choi y salsa de pimienta / Angus-wagyu misuji	35 €

Almuerzos de 13:00 a 15:30 - Cierre 17:00
Cenas de 20:30 a 22:30 - Cierre 24:00