

MAKIS - 巻き

8 uds.



KALIFORNICATION / 27

Pepino, Aguacate, Cangrejo de las Nieves, Kani Crab, Tobiko, Mayo Yuzu, Micro Mezclum

SALMÓN ROLL / 27

Salmón, Aguacate, Copos de Tempura, Salmón Ahumado, Ikura, Mayonesa de Eneldo



SPICY TUNA ROLL / 28

Atún Rojo, Aguacate, Cebollino, Aliño Picante, Tobiko Negro, Cebolleta

SOFT SHELL CRAB ROLL / 27

Cangrejo de caparazón Blando, Aguacate, Salsa bullabesa y sazón furikake nori

EBI FURAI / 27

Maki Crujiente De Langostino En Panko, Aguacate, Sésamo Y Kimchee Mayo



VEGGIE FURAI / 24

Espárrago blanco crujiente, Aguacate, Sésamo tostado, Mayonesa de Ajo Negro y Brotes

KABANOKI / 28

Premiado maki de Anguila Ahumada, Aguacate, Salmón ahumado y Kabayaki, terminado en Fuego



FISH TRIO (12 uds.) / 27

Maki al Estilo Tradicional de Atún, Salmón y Pez Limón y Cebollino

NIGIRIS - にぎり

2 uds.



ATÚN ROJO / 10



SALMÓN / 10



SALMÓN FLAMBEADO / 12

Salmón con lima y toque de salsa hot spicy braseada

VIEIRA SOBRASADA / 12

Vieira Topada con Sobrasada DOP Mallorca Braseada, Salsa y Ralladura de Lima

ANGUILA AHUMADA / 12

Anguila con Salsa Kabayaki y Pimienta Sansho

SASHIMI - さしみ



SASHIMI PLATTER (12 cortes) / 39

Selección de 12 Cortes de Atún Rojo, Salmón y Pescado de Temporada



SASHIMI SALMÓN (5 cortes) / 25

5 cortes seleccionados de Salmón



SASHIMI ATÚN (5 cortes) / 28

5 cortes seleccionados de Atún

WAGYU JAPAN BEEF EXPERIENCE



NIGIRI WAGYU A5 JAPONÉS (2 uds.) / 24

Nigiris de lomo de Wagyu Japonés A5, Kizami Wasabi y Flor de sal

MAKI WAGYU A5 JAPONÉS (8 uds.) / 56

Harumaki crujiente Wagyu, Puerro, Aguacate, láminas de Wagyu A5, Saikyo miso braseado



TATAKI WAGYU A5 JAPONÉS / 65

Tataki lomo Wagyu A5 en finas laminas braseadas, Aliño y guarnición de arroz sushi

EXTRAS

Wasabi / 4

Jengibre Artesanal / 4

Salsas / 4

ANISAKIS: Le informamos que, por su seguridad, el pescado crudo o semicocinado que ofrecemos en nuestra carta ha sido sometido a un tratamiento de congelación conforme a la normativa vigente.

Carlos Navarro

SUSHI & JAPANESE CUISINE

@carlosnavarrochef



MAKIS - 巻き

8 uts.



KALIFORNICATION / 27

Cucumber, Avocado, Snow Crab, Kani Crab, Tobiko, Mayo Yuzu, Micro Mezclum

SALMON ROLL / 27

Salmon, Avocado, Tempura Flakes, Smoked Salmon, Ikura, Dill Mayonnaise



SPICY TUNA ROLL / 28

Bluefin Tuna, Avocado, Chives, Spicy Dressing, Black Tobiko, Spring Onion

SOFT SHELL CRAB ROLL / 27

Soft-Shell Crab, Avocado, Bouillabaisse Sauce and furikake nori seasoning

EBI FURAI / 27

Prawn in crispy panko, Avocado, Sesame Kimchee, Ebi Mayonnaise, Shrimp



VEGGIE FURAI / 24

Crispy White Asparagus, Avocado, Toasted Sesame, Black Garlic Mayonnaise and Sprouts

KABANOKI / 28

Award-winning "Drowning in Fire" maki with Smoked Salmon & Eel, Avocado and Kabayaki Sauce



FISH TRIO (12 uts.) / 27

Traditional Style Tuna, Salmon, Lemon Fish and Chives Maki

NIGIRIS - にぎり

2 uts.



RED TUNA / 10



SALMON / 10



TORCHED SALMON / 12

Our Famous Braised Salmon & Kimchee Mayo Nigiri With Lime Zest

SCALLOP & 'SOBRASADA' / 12

Scallop Topped with Lightly Braised PDO Mallorca Sobrasada

SMOKED EEL / 12

Smoked Eel with Braised Eel Sauce and Sansho Pepper

SASHIMI - さしみ



SASHIMI PLATTER (9 pieces) / 39

Sashimi selection of Salmon, Bluefin Tuna and Seasonal Fish



SALMON SASHIMI (5 pieces) / 25

5 fresh cuts of Sashimi Grade Salmon



TUNA SASHIMI (5 pieces) / 28

5 fresh cuts of Sashimi Grade Tuna

WAGYU JAPAN BEEF EXPERIENCE



NIGIRI JAPANESE A5 WAGYU (2 uts.) / 24

A5 Japanese Wagyu Loin Nigiris, Kizami Wasabi and Fleur de sel

MAKI JAPANESE A5 WAGYU (8 uts.) / 56

Crispy Wagyu Harumaki, Leek, Avocado, A5 Wagyu slices, braised Saikyo miso



TATAKI JAPANESE A5 WAGYU / 65

Tataki Wagyu loin A5 in thin braised slices, dressing and sushi rice garnish

EXTRAS

Wasabi / 4

Gari (Ginger) / 4

Sauces / 4

ANISAKIS: We inform you that, for your safety, the raw or semi-cooked fish on our menu has been subjected to a freezing treatment in accordance with current regulations.

Carlos Navarro

SUSHI & JAPANESE CUISINE

@carlosnavarrochef



MAKIS - 巻き

KALIFORNICATION /      

SALMON ROLL /    

SPICY TUNA /     

SOFT SHELL CRAB /      

EBI FURAI /      

VEGGIE FURAI /    

KABANOKI /    

FISH TRIO /   

NIGIRIS - にぎり

RED TUNA /   

SALMON /   

TORCHED SALMON /      

SCALLOP - 'SOBRASADA' /      

ANGUILA /    

SASHIMI - さしみ

SASHIMI PLATTER (9 pieces) /      

SALMON SASHIMI (5 pieces) /  

TUNA SASHIMI (5 pieces) /  

WAGYU JAPAN BEEF EXPERIENCE



NIGIRI A5 WAGYU /   

MAKI A5 WAGYU /     

TATAKI A5 WAGYU /   

WASABI / 

-  Gluten
-  Huevo / Egg
-  Mostaza / Mustard
-  Frutos secos / Nuts
-  Soja / Soy beans
-  Crustáceos / Crustaceans
-  Apio / Cellery

-  Altramuz / Lupin
-  Lácteos / Dairy
-  Sésamo / Sesame
-  Pescado / Fish
-  Molusco / Mollusk
-  Sulfitos / Sulphites
-  Cacahuetes

