



MIDWEEK

APERITIVOS Y ENTRANTES  
APPETIZERS AND STARTERS

<b>Gyozas de cerdo ibérico</b> <i>Iberian pork gyozas</i> 1 2 5 7 8	14 €
<b>Gyozas de pescado blanco y gambas con curry</b> <i>White fish and prawn gyozas with curry</i> 1 2 4 5 6 7 8 14	14 €
<b>Gyozas vegetales con salsa tonkatsu</b> <i>Vegetable gyozas with tonkatsu sauce</i> 1 2 7 8	12 €
<b>Langostinos salvajes en tempura</b> (6 piezas) <i>Wild prawns in tempura</i> (6 pieces) 1 6 8	22 €
<b>Tori no karage</b> (pollo frito) <i>Tori no karage</i> (fried chicken) 1 2 8 14	15 €
<b>Tempura de verduras con salsa tonkatsu</b> <i>Vegetable tempura with tonkatsu sauce</i> 1 8	15 €

TARTAR

<b>Tartar de Salmón, wakame y aguacate</b> <i>Salmon, wakame and avocado tartare</i> 1 2 4 7 12	24 €
<b>Tartar de atún rojo, aguacate y huevo de corral</b> <i>Bluefin tuna, avocado and free-range egg tartare</i> 1 2 4 7 8	26 €

DEL MAR by ARROCERÍA

<b>Fritura de pescado</b> (calamar, gamba cristal, puntillas, pescado) <i>Deep fried mixed fishes</i> (squid, glass prawn, squid tip, fish) 4 6 17	23 €
<b>Gamba cristal frita</b> <i>Fried glass prawns</i> 6 17	10 €
<b>Puntillitas</b> <i>Squid tips</i> 4 17	14 €
<b>Calamar frito</b> <i>Fried squid</i> 4 17	18 €

PREMIUM

<b>Caviar Ossetra</b> (30g) 4	57,9 €
<b>Caviar Ossetra</b> (30g) + <b>Moët &amp; Chandon</b> (37,50 cl) 4 14	99 €

SASHIMI

<b>Atún rojo</b> <i>Bluefin tuna</i> 1 4 8	21 €
<b>Salmón</b> <i>Salmon</i> 1 4 8	19 €
<b>Pescado blanco del día</b> <i>Fresh white fish of the day</i> 1 4 8	18 €
<b>Sashimi moriawase</b> (surtido) <i>Sashimi moriawase</i> (assorted) 1 4 8	29 €

NIGIRI (2 pz)

<b>Anguila a la brasa</b> <i>Grilled eel</i> 1 4 7 8	9 €
<b>Atún rojo</b> <i>Bluefin tuna</i> 1 4 8	9 €
<b>Salmón</b> <i>Salmon</i> 1 4 8	8 €
<b>Pescado blanco</b> <i>White fish</i> 1 4 8	8 €
<b>Nigiri moriawase</b> (surtido) <i>Nigiri moriawase</i> (assorted) 1 4 7 8	26 €

TEPPANYAKI

<b>Lubina soasada con pak choi salteado al sésamo</b> <i>Sautéed sea bass with sesame pak choi</i> 4 7	26 €
<b>Lomo alto trinchado con verdurita al wok y setas enoki</b> <i>Carved pork loin with wok vegetables and enoki mushrooms</i> 7 16	26 €

## URA MAKI ROLL

**Spicy tuna**  
(atún con mayonesa picante, aguacate y cebolleta) **19,5 €**

*Spicy tuna (tuna with spicy mayonnaise, avocado and spring onion)*

1 2 4 7 8 12

**Crab tempura**  
(cangrejo en tempura, aguacate, tobiko) **25 €**

*Crab tempura (soft shell crab, avocado, tobiko)*

1 2 4 6 7 8 12

**Ebi tempura**  
(langostino tempura, aguacate y tobiko) **17 €**

*Ebi tempura (prawn tempura, avocado, tobiko)*

1 2 4 6 8 12

**Spicy salmon**  
(salmón, aguacate, tobiko, lima y mayonesa picante) **18 €**

*Spicy salmon (salmon, avocado, tobiko, lime and spicy mayonnaise)*

1 2 4 6 7 8 12

**Alaska**  
(salmón, aguacate, queso crema y wakame tempurizado) **18 €**

*Alaska (salmon, avocado, cream cheese and tempurated wakame)*

1 2 4 7 8 12

**Rainbow**  
(langostino tempura, aguacate cubierto de salmón, atún y pescado blanco) **19,5 €**

*Rainbow (shrimp tempura, salmon-covered avocado, tuna and white fish)*

1 4 6 7

**Nikkei**  
(pescado blanco, aguacate, atun y salsa nikkei) **18 €**

*Nikkei (white fish, avocado, tuna and nikkei sauce)*

4 7 15

**Ágata**  
(tartar de solomillo de vaca con cebolla caramelizada al vino tinto) **18,5 €**

*Agata (beef sirloin tartare with caramelised onion in red wine)*

1 2 7 8 12 14

**Vegan** (zanahoria, pepino, nabo y aguacate) **16 €**

*Vegan (carrot, cucumber, turnip and avocado)*

7

## WOK

**Yakimeshi** (wok de arroz) o **Yakisoba** (wok de pasta)  
*Yakimeshi (rice wok) or Yakisoba (noodle wok)*

**Yakimeshi o Yakisoba: verduras y huevo\*** **12 €**  
*Yakimeshi or Yakisoba: vegetable and egg*

**Yakimeshi o Yakisoba: Pollo de corral y cerdo** **18,5 €**  
*Yakimeshi or Yakisoba: Chicken and pork*

**Yakimeshi o Yakisoba: Gambas con curry y coco** **18,5 €**  
*Curried prawns with coconut*

\* **TODOS** contienen verduras, huevo, salsa de soja, aceite de sésamo salvo si el cliente avisa de intolerancia.

1 2 3 6 7 8 15

\* **All contain vegetables, egg, soya sauce and sesame oil unless the customer indicates an intolerance.**

1 2 3 6 7 8 15

## NIÑOS KIDS

**Gohan** (bowl de arroz sushi) **8 €**  
*Gohan (sushi rice bowl)*

**Crunchi de pollo** **6,5 €**  
*Chicken crunchi*  
1 2 3 4 5 8

**Salchichas cocktail** **6,5 €**  
*Cocktail sausages*  
1 3

**Papas fritas** **5,5 €**  
*French fries*  
1 14

## POSTRES DESSERTS

**Daifuku mochi** **7 €**  
1 2 3 7 8 9 13

**Brownie en texturas** **7 €**  
*Brownie*  
1 2 3 13

**Lemon pie** **7 €**  
1 2

**Polvito canario** **7 €**  
*Canarian "Polvito"*  
1 2 3

## ALÉRGENOS ALLERGENS

- |   |   |   |  |   |   |   |
|---|---|---|--|---|---|---|
| 1  GLUTEN  | 2  HUEVO EGGS        | 3  LACTOSA MILK        | 4  PESCADO FISH         | 5  MOLUSCOS SHELL FISH | 6  CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS  | 7  SÉSAMO SESAME |
| 8  SOJA SOY  | 9  CACAHUETE PEANUTS | 10  ALTRAMUCES LUPHINS | 11  APIO CELERY         | 12  MOSTAZA MUSTARD  | 13  FRUTOS DE CÁSCARA NUTS |   |
| 14  SO <sub>2</sub> DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES | 15  COCO COCONUT     | 16  SETAS MUSHROOMS    | 17  LEGUMBRES LEGUMES |   |   |   |