



WEEKEND

APERTIVOS Y ENTRANTES
APPETIZERS AND STARTERS

Gyozas de cerdo ibérico 14 €
Iberian pork gyozas
1 2 5 7 8

Gyozas de pescado blanco y gambas con curry 14 €
White fish and prawn gyozas with curry
1 2 4 5 6 7 8 14

Gyozas vegetales con salsa tonkatsu 12 €
Vegetable gyozas with tonkatsu sauce
1 2 7 8

Langostinos salvajes en tempura (6 piezas) 22 €
Wild prawns in tempura (6 pieces)
1 6 8

Tori no karage (pollo frito) 15 €
Tori no karage (fried chicken)
1 2 8 14

Tempura de verduras con salsa tonkatsu 15 €
Vegetable tempura with tonkatsu sauce
1 8

TARTAR

Tartar de Salmón, wakame y aguacate 24 €
Salmon, wakame and avocado tartare
1 2 4 7 12

Tartar de atún rojo, aguacate y huevo de corral 26 €
Bluefin tuna, avocado and free-range egg tartare
1 2 4 7 8

SASHIMI

Atún rojo 21 €
Bluefin tuna
1 4 8

Salmón 19 €
Salmon
1 4 8

Pescado blanco del día 18 €
Fresh white fish of the day
1 4 8

Sashimi moriwase (surtido) 29 €
Sashimi moriwase (assorted)
1 4 8

PREMIUM

Caviar Ossetra (30g) 57,9 €
4
Caviar Ossetra (30g)
+ Moët & Chandon (37,50 cl) 99 €
4 14

NIGIRI (2 pz)

Anguila a la brasa 9 €
Grilled eel
1 4 7 8

Atún rojo 9 €
Bluefin tuna
1 4 8

Salmón 8 €
Salmon
1 4 8

Pescado blanco 8 €
White fish
1 4 8

Nigiri moriwase (surtido) 26 €
Nigiri moriwase (assorted)
1 4 7 8

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

URA MAKI ROLL

Spicy tuna (atún con mayonesa picante, aguacate y cebolleta) <i>Spicy tuna (tuna with spicy mayonnaise, avocado and spring onion)</i> 1 2 4 7 8 12	19,5 €	Rainbow (langostino tempura, aguacate cubierto de salmón, atún y pescado blanco) <i>Rainbow (shrimp tempura, salmon-covered avocado, tuna and white fish)</i> 1 4 6 7	19,5 €
Crab tempura (cangrejo en tempura, aguacate, tobiko) <i>Crab tempura (soft shell crab, avocado, tobiko)</i> 1 2 4 6 7 8 12	25 €	Nikkei (pescado blanco, aguacate, atun y salsa nikkei) <i>Nikkei (white fish, avocado, tuna and nikkei sauce)</i> 4 7 15	18 €
Ebi tempura (langostino tempura, aguacate y tobiko) <i>Ebi tempura (prawn tempura, avocado, tobiko)</i> 1 2 4 6 8 12	17 €	Ágata (tartar de solomillo de vaca con cebolla caramelizada al vino tinto) <i>Agata (beef sirloin tartare with caramelised onion in red wine)</i> 1 2 7 8 12 14	18,5 €
Spicy salmon (salmón, aguacate, tobiko, lima y mayonesa picante) <i>Spicy salmon (salmon, avocado, tobiko, lime and spicy mayonnaise)</i> 1 2 4 6 7 8 12	18 €	Vegan (zanahoria, pepino, nabo y aguacate) <i>Vegan (carrot, cucumber, turnip and avocado)</i> 7	16 €
Alaska (salmón, aguacate, queso crema y wakame tempurizado) <i>Alaska (salmon, avocado, cream cheese and tempurated wakame)</i> 1 2 4 7 8 12	18 €		

NIÑOS KIDS

Gohan (bowl de arroz sushi) <i>Gohan (sushi rice bowl)</i>	8 €
Crunchi de pollo <i>Chicken crunchi</i> 1 2 3 4 5 8	6,5 €
Salchichas cocktail <i>Cocktail sausages</i> 1 3	6,5 €
Papas fritas <i>French fries</i> 1 14	5,5 €

POSTRES DESSERTS

Daifuku mochi 1 2 3 7 8 9 13	7 €
Brownie en texturas <i>Brownie</i> 1 2 3 13	7 €
Lemon pie 1 2	7 €
Polvito canario <i>Canarian "Polvito"</i> 1 2 3	7 €

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 ₂ DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	15  COCO COCONUT	16  SETAS MUSHROOMS	17  LEGUMBRES LEGUMES			