

ENTRANTES

Edamame (v) Vainas de soja hervidas y servidas con escamas de sal.	4,20
Gyoza de Pollo 4 sabrosas empanadillas rellenas de pollo, servidas con salsa japonesa.	4,90
Gyoza Vegetal (v) 4 sabrosas empanadillas rellenas de verduras variadas, servidas con salsa japonesa.	4,60
Gyoza de Pato 4 sabrosas empanadillas rellenas de pato y verduras variadas, servidas con salsa kimuchi y guacamole.	5,80
Ebi Shiniyo 4 croquetas líquidas rellenas de langostino tigre y salsa de mango.	5,20
Bao Calamar Bollo de pan al vapor relleno de calamar acompañado de mezclum, seta shimeji, toques de hierbabuena y salsa bao.	5,60
Bao Spider Bollo de pan al vapor relleno cangrejo de concha blanda en tempura acompañado de rúcula, salsa naoki y mayonesa de remolacha.	6,30
Tori Kara Age Pollo frito marinado con jengibre.	6,80
Gyu Tataki Finas láminas de vacuno a la brasa con ponzu.	12,80

SOPAS

Miso (v) Sopa japonesa con tofu, alga wakame y cebolleta.	3,00
Wakame Miso (v) Sopa japonesa con alga wakame y tofu.	3,10

ENSALADAS

Avocado & Sashimi Salad Sashimi y aguacate sobre cama de lechuga, algas, salsa tradicional japonesa y sésamo.	8,10
Tofu Salad (v) Tofu y algas sobre cama de lechuga con salsa japonesa y sésamo.	6,20
Naoki Salad 🚫 Espinacas baby aderezadas con vinagre de yuzu y langostinos rebozados con mayonesa picante.	8,40
Goma Wakame (v) 🚫 Ensalada de algas con especias picantes y aceite de sésamo.	4,90
Sunomono Ensalada de pepino y algas, con carne de cangrejo, pulpo, langostino y caballa.	5,80

ARROCES

Yakimeshi Seafood Arroz frito con carne de cangrejo, vieira y salmón.	8,40
Yakimeshi Chicken Arroz frito con pollo y verduras.	6,90
Rice (v) Arroz hervido.	2,90
Sushi Rice (v) Arroz hervido ligeramente dulce y avinagrado.	3,10

PASTAS

Vegetarian Yakisoba (v) Fideos salteados con verduras, setas y salsa yakisoba.	8,30
Chicken Yakisoba Fideos salteados con pollo, verduras y salsa yakisoba.	8,90

TEMPURA

Tarabagani Tempura 13,90

Cangrejo de concha blanda, servido con salsa de tempura y mayonesa picante.

Ebi Tempura 11,50

Tempura de langostinos tigre (5) con salsa de tempura.

Moriawase Tempura 9,90

Tempura de langostinos tigre (3) y verduras con salsa de tempura.

Yasai Tempura (v) 8,90

Ligera fritura de verduras con salsa de tempura.

Age Dashi Tofu (v) 6,30

Tofu en tempura, bañado con una ligera salsa de soja, servido con jengibre, daikon rayado y cebolleta japonesa.

TARTAR

Tuna Yukke 13,40

Picado de atún aderezado con cebolleta, aceite de sésamo y soja, cubierto con virutas de tempura y mayonesa picante.

Sake Yukke 12,60

Picado fino de salmón aderezado con cebolleta y aceite de sésamo sobre base de guacamole.

Butterfish Yukke 12,90

Picado de pez mantequilla con aguacate, chalota, mayonesa japonesa y tobiko.

GRILL - TEPPANYAKI

Solomillo Teriyaki 14,90

Solomillo a la parrilla con salsa teriyaki sobre cama de setas simeji y shitake.

Beef Teriyaki 9,80

Suculento filete de vacuno a la parrilla en salsa teriyaki y servido con verduras salteadas o arroz.

Chicken Teriyaki 8,90

Muslo de pollo deshuesado a la parrilla, cocinado con salsa teriyaki y servido con verduras salteadas o arroz.

Baby Pork 9,10

Costillas de cerdo ibérico cocidas a baja temperatura, con salsa hoisin.

Salmón Teriyaki/Shioyaki 8,80

Salmón a la parrilla con salsa teriyaki o shio.

Suzuki Shioyaki 8,60

Lubina a la parrilla ligeramente sazonada con escamas de sal.

Unagi Kabayaki 14,50

Anguila a la parrilla cubierta con salsa barbacoa japonesa sobre cama de arroz.

Yasai Itame (v) 5,40

Salteado de verduras, setas simeji y shitake con salsa teriyaki.

SASHIMI

Corte de pescado.

7 Omakase Sashimi (21 piezas) 27,80

El chef seleccionará cuidadosamente siete tipos de sashimi fresco del día y servirá las rodajas más suculentas acompañadas de una salsa tradicional de soja.

3 Sanpin Sashimi (9 piezas) 12,80

El chef seleccionará cuidadosamente tres tipos de sashimi fresco el día y servirá las rodajas más suculentas acompañadas de una salsa tradicional de soja.

SASHIMI A LA CARTA (5 PIEZAS)

Corte de pescado.

Elegir entre:

⊗ Atún Rojo	7,70
⊗ Salmón	6,70
⊗ Pez Mantequilla	7,60
⊗ Hamachi	7,70
⊗ Lubina	5,80
⊗ Dorada	5,90
⊗ Vieira	6,80
⊗ Pulpo	6,10
⊗ Unagi (Anguila)	8,10
⊗ Caballa Marinada	5,90

SUSHI

Pescado sobre cama de arroz.

Tokujo Sushi 19,70

Surtido de sushi variado (9pz) y un rollo de uramaki (8pz).

Sushi Moriawase 16,70

Surtido de Sushi variado (7pz) y un rollo oshomaki salmón/atún (8pz)

SUSHI A LA CARTA (2 PIEZAS)

Pescado sobre cama de arroz.

Elegir entre:

⊗ Atún Rojo	4,80
⊗ Salmón	4,20
⊗ Pez Mantequilla	4,60
⊗ Hamachi	4,80
⊗ Lubina	4,50
⊗ Dorada	4,20
⊗ Vieira	5,70
⊗ Pulpo	4,30
⊗ Unagi (Anguila)	4,90
⊗ Caballa Marinada	4,20
⊗ Langostino	4,10
⊗ Salmón Flambeado	4,30
⊗ Atún Rojo Flambeado	4,90
⊗ Foie Teriyaki con Frambuesa	5,70
⊗ Aguacate (v)	3,00
⊗ Tobiko (Huevas de Pez Volador)	4,60

URAMAKI (8 PIEZAS)

Ingredientes envueltos en alga nori y arroz.

Vieira Maki

14,80

Tartar de vieira, tobiko y salsa Naoki recubierto de pez mantequilla flambeado.

Foie con Mango Caramelizado 14,60

Foie con frambuesas, recubierto de finas láminas de mango caramelizado.

Salmon Flambeado Maki 14,20

Carne de cangrejo con mango, recubierto de finas láminas de salmón flambeado con salsa de anguila

Volcano Roll

12,10

Carne de cangrejo, aguacate, pepino, cubierto de salsa Naoki, tobiko y filamentos de guindilla.

Spider Maki

9,40

Cangrejo de concha blanda, cebolleta, cebollino, hoja de shiso y mayonesa picante.

California Roll 8,70

Langostinos, aguacate y mayonesa japonesa, recubierto de tobiko.

Sake Avocado Maki 7,80

Salmón, aguacate, queso crema y sésamo.

Yasai Maki (v) 6,50

Pepino, aguacate, nabo amarillo, espárragos verdes y lechuga.

Ebiten Maki 8,70

Langostino en tempura, con espárrago verde y mayonesa japonesa.

Special Spicy Sake Maki

7,60

Tartar de salmón, hoja de shiso, chilly, cebolleta japonesa, escamas de tempura y mayonesa picante.

Special Spicy Tekka Maki

7,90

Tartar de atún, hoja de shiso, chilly, cebolleta japonesa, escamas de tempura y mayonesa picante.

Dragon Salmón Roll 11,30

Tira de mango con langostino y mayonesa, recubierto de láminas de salmón y aguacate.

Surimi Crunch Maki 8,80

Carne de cangrejo con pepino, aguacate y mayonesa, recubierto de cebolla frita.

OSHOMAKI (8 PIEZAS)

Ingredientes envueltos en arroz y alga nori.

Negi Toro Maki 6,60

Tartar de atún con cebolleta japonesa, arroz y alga nori.

Kappa Maki (v) 4,10

Pepino, sésamo, arroz y alga nori.

Sake Maki 5,80

Salmón, arroz y alga nori.

Tekka Maki 6,40

Atún, arroz y alga nori.

Mango Langostino Maki 4,90

Finas tiras de mango con langostino, arroz y alga nori.

Chaska Maki

4,90

Carne de cangrejo, mayonesa japonesa, arroz y alga nori.

Avocado Maki (v) 4,10

Tiras de aguacate, arroz y alga nori.

Unagi Maki 5,80

Anguila, arroz y alga nori.

Tofu Avocado (v) 4,80

Láminas de tofu frito con aguacate, arroz y alga nori.

⊗ Temakis y otros tipos de roll consultar con Chef.