

MENÚ MIYABI

50€/PP

TRUFFLE EDAMAME

Edamame frito al aroma de trufa



SUKIYAKI CROQUETTE

Croqueta de rabo de toro cocinado al estilo sukiyaki, estofado tradicional japonés y rebozada en panko



YAKI HOTATE TO FOIE

Pincho de vieira a la plancha con foie, espinacas y salsa anguila



TORO CONO

Mini cono de tartar de ventresca de atún, huevas de trucha



QYU NIKU GYOZA

Empanadillas de vaca con verdura y salsa demi glace



EBI CHILLI

Langostinos picantes sobre base de fideos kataifi crujientes y huevo frito



ABURI SALMÓN NIGIRI

Nigiri de salmón de Noruega flambeado con mayonesa japonesa, huevas de salmón y cebolla perla



MAGURO TATAKI NIGIRI

Nigiri de tataki de atún marinado con soja, salsa crema de trufa



ABURI TORO NIGIRI

Ventresca de atún flambeada con cebolla caramelizada



BUTTER FISH NIGIRI

Nigiri de pez mantequilla con salsa kimuchi y piparras



TORO TARTAR TEMAKI

Temaki de tartar de ventresca de atún con cebolla tierna, piparras y hoja de wasabi marinado



QYU NIKU TATAKI

Tataki de vaca con setas confitadas y salsa de miso



100% CHOCOLATE

Brownie, helado chocolate, crumble de chocolate



SAKA MASU

Sake Junmai Ginjo fresco y aromático, limpio y preciso, ideal para tomar frío

* No incluye la bebida

Tapas Japonesas

1 EDAMAME

Judías de soja al vapor

5.00€



2 SPICY EDAMAME

Edamame frito al aroma de sésamo picante

5.50€



3 TRUFFLE EDAMAME

Edamame frito al aroma de trufa

5.80€



4 SUKIYAKI CROQUETTE

Croqueta de rabo de toro cocinado al estilo sukiyaki, estofado tradicional japonés y rebozada en panko

2.20€



5 YAKI HOTATE TO FOIE

Pincho de vieira a la plancha con foie, espinacas y salsa anguila

4.80€



Entrantes

8 MISO SHIRU

Sopa de miso con tofu y alga wakame

4.80€



9 EBI CHILLI

Langostinos picantes sobre base de fideos kataifi crujientes y huevo frito

13.50€



10 OKONOMI OMELETTE

Tortilla de trufa abierta con pulpo y salsa okonomiyaki

13.00€



11 GREEN WASABI SALAD

Ensalada de verde con aguacate a la brasa, vinagreta de wasabi y lima

7.50€



12 BURRATA & TOMATES DE COLORES

Burrata cremosa con tomates multicolores y albahaca crujiente

13.50€



Tempura y Karaage

15 TORI KARAAGE

Pollo rebozado en karaage

8.20€



16 SHIRO EBI KARAAGE

Karaage de gamba de cristal con salsa kimuchi

8.50€



17 EBI TEMPURA

Tempura de langostinos con salsa kimuchi

13.50€



Gyozas

21 EBI GYOZA

Empanadillas de langostinos y verduras

8.00€



22 QYU NIKU GYOZA

Empanadillas de vaca con verdura y salsa demi glace

8.50€



23 KOMO GYOZA

Empanadillas de pato con verdura y crema de yuzu

8.50€



Arroces y Tallarines

25 YAKIMESHI

Arroz frito con ternera y tortilla

9.80€



26 UNAGI YAKIMESHI

Arroz frito con anguila, setas y tortilla

14.50€



27 YAKISOBA

Tallarine con ternera y verduras, tortilla

11.00€



28 CARABINERO YAKISOBA

Tallarine con carabinero y setas, huevo

22.00€



Brasa y Teppanyaki

30 TAKO YAKI

Pata de pulpo a la brasa con mochis de patata y mayonesa picante

14.50€



31 INOSHISHI NIKOMI HARUMAKI

Canelón crujiente de guiso de jabalí con mochi de patata

17.50€



32 QYU NIKU TATAKI

Tataki de vaca con setas confitadas y salsa de miso

19.50€



Raw Bar

35 SALMÓN CONO

Mini cono de tartar de salmón noruego con mango, fruta de la pasión y huevas de trucha

3.70€



36 MAGURO CONO

Mini cono de tartar de atún rojo con hoja de wasabi marinada y shiso

4.20€



37 TORO CONO

Mini cono de tartar de ventresca de atún, huevas de trucha

4.70€



38 EBI CONO

Mini cono de tartar de gamba blanca con salsa de yuzu y maracuyá

5.20€



39 HOTATE CEVICHE

Ceviche de vieira con puré de boniato y cebolla roja

14.50€



40 MAGURO TATAKI

Tataki de atún con crema de aguacate

16.50€



41 TORO CANELONI

Canelón de atún de medio graso con aguacate, huevas de trucha y hoja de wasabi fresco

18.80€



42 SALMONETE TATAKI

Tataki de salmonete con tirabeques al wok, salsa ponzu y hojas de wasabi fresco

18.50€



43 SALMON SASHIMI 3P

Sashimi de salmón de noruega

5.80€



44 MAGURO SASHIMI 3P

Sashimi de atún rojo

7.50€



45 TORO SASHIMI 3P

Sashimi de ventresca de atún rojo

8.50€



Makis Clásicos

50 SALMÓN HOSOMAKI 6P

Hosomaki de salmón de noruega

6.80€



51 SPICY TUNA MAKI 5P

Futomaki de atún con salsa picante

10.50€



52 CARABINERO 6P

Futomaki de carabinero a la brasa

23.50€



53 SALMÓN AVOCADO 8P

Uramaki de salmón noruego con aguacate y mayonesa

9.50€



54 EBI TEMPURA MAKI ROLL 8P

Uramaki de tempura de langostinos con lechuga y huevas de tobiko

9.80€



55 CRISPY SALMÓN

Hosomaki crujiente de salmón noruego, rebozado en panko

9.50€



Rainbow Roll 8P

57 HOTATE SALMÓN ROLL

Uramaki de aguacate, vieira y salmón noruego con salsa picante y cebolla crujiente

14.50€



58 RAINBOW TUNA ROLL

Uramaki de aguacate, lomo y ventresca de atún flambeada, tobico, cebolla caramelizada y salsa de trufa

18.50€



59 SMOKE FISH ROLL

Uramaki de langostino rebozado en panko con salmón noruego y pez mantequilla flambeado, salsa tartara y cebolla caramelizada

14.50€



60 PHILADELPHIA ROLL

Uramaki de aguacate, aguacate con crema de queso trufa, y mango, fruta de la pasión

13.50€



Nigiris Clásico 1P

65 SALMÓN NIGIRI

Salmón de noruega

2.80€



66 MAGURO NIGIRI

Atún rojo

3.20€



67 TORO NIGIRI

Ventresca de atún

3.50€



68 IKURA GUNKAN

Gunkan de huevas de salmón

3.80€



69 IKURA TORO GUNKAN

Gunkan de huevas de salmón y ventresca de atún con aroma de trufa

4.20€



Nigiri Especiales 1P

70 ABURI SALMÓN NIGIRI

Nigiri de salmón de noruega flambeado con mayonesa japonesa, huevas de salmón y cebolla perla

3.50€



71 MAGURO TATAKI NIGIRI

Nigiri de tataki de atún marinado con soja, salsa crema de trufa

3.70€



72 ABURI TORO NIGIRI

Ventresca de atún flambeada con cebolla caramelizada

3.80€



73 BUTTER FISH NIGIRI

Nigiri de pez mantequilla con salsa kimuchi y piparras

3.20€



74 ABURI SALMONETE NIGIRI

Nigiri de tataki salmonete con salsa yuzu y maracuyá

3.50€



75 FOIE NIGIRI

Nigiri de foie a la plancha con salsa anguila

3.50€



76 ÚZURA TAMAGO NIGIRI

Nigiri de huevo frito de codorniz con jamón ibérico y crema de trufa

3.20€



77 UNAGI NIGIRI

Nigiri de anguila flambeada

3.50€



Temakis 4P

80 MAGURO TARTAR TEMAKI

Temaki de tartar de atún con huevo de codorniz y con cebolla tierna

12.00€



81 TORO TARTAR TEMAKI

Temaki de tartar de ventresca de atún con cebolla tierna, piparras y hoja de wasabi marinado

12.80€



82 UNAGUI FOIE TEMAKI

Temaki de anguila con foie a la plancha y salsa anguila

12.50€



83 KAMA TORO TEMAKI

Temaki de parpatana de atún marinado a la brasa y hoja wasabi marinado

12.80€



Variados de Sushi

90 SUSHI 15P

8 maki y 7 nigiri variados

24.50€



91 SUSHI & SASHIMI 18P

6 maki, 3 nigiri y 9 pieza de sashimi variado

25.50€



92 BANDEJA ESPECIAL 35P

Makis y nigiris variados

62.50€



Posteres

100 MOCHI DE OREO

Mochi de oreo con crumble de oreo

5.80€



101 MOCHI DE TÉ MATCHA

Mochi té matcha con helado de té verde

6.00€



102 TARTA DE QUESO

Tarta de queso con caramelizada y pistacho

6.50€



103 BRIOCHE CON HELADO TARO

Brioche caliente con taro y frutos rojos

5.50€



104 COULANT DE CHOCOLATE

Coulant de chocolate con helado dulce de leche y crumble de oreo

6.00€



105 NUESTROS HELADOS

• Té verde • Taro • Vainilla • Chocolate • Yogurt • Dulce de leche

4.80€



106 NUESTROS SORBETES

• Limón bio • Fresa • Lima, apio y jengibre

5.00€ *Vodka +2€



ICONOS ALÉRGICOS

SI USTED TIENE
ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA,
POR FAVOR PÓNGASE EN CONTACTO
CON NUESTRO PERSONAL.



Vino Tinto

D.O. RIOJA

CUNE CRIANZA	3.60€ /Copa	18.00€ /Botella
--------------	-------------	-----------------

MARQUES DE CASERES CRIANZA		19.50€ /Botella
----------------------------	--	-----------------

VIVANCO CRIANZA		21.00€ /Botella
-----------------	--	-----------------

RAMON BILBAO CRIANZA		19.50€ /Botella
----------------------	--	-----------------

LUIS CAÑA CRIANZA		23.50€ /Botella
-------------------	--	-----------------

MUGA CRIANZA		29.50€ /Botella
--------------	--	-----------------

COTO DE IMAZ RESERVA		22.00€ /Botella
----------------------	--	-----------------

MARQUES DE RISICAL RESERVA		29.00€ /Botella
----------------------------	--	-----------------

MARQUÉS DE MURRIETA		38.00€ /Botella
---------------------	--	-----------------

D.O. RIBERA DEL DUERO

PROTOS ROBLE	4.00€ /Copa	19.50€ /Botella
--------------	-------------	-----------------

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA		35.00€ /Botella
--------------------------------	--	-----------------

EMILIO MORO		32.50€ /Botella
-------------	--	-----------------

PAGO DE CARRAOVEJAS		58.00€ /Botella
---------------------	--	-----------------

PSI		65.00€ /Botella
-----	--	-----------------

Vino Blanco

D.O. RUEDA

JOSÉ PARIENTE	22.00€ / Botella
---------------	------------------

CUATRO RAYAS	3.50€ / Copa	17.00€ / Botella
--------------	--------------	------------------

MARQUÉS DE RISCAL	22.00€ / Botella
-------------------	------------------

MUGA	23.50€ / Botella
------	------------------

PALACIO DE BORNOS	18.50€ / Botella
-------------------	------------------

D.O. RIAS BAIXAS / ALBARIÑO

MARTIN CODAX	25.00€ / Botella
--------------	------------------

MAR DE FRADES	27.00€ / Botella
---------------	------------------

TERRAS GAUDA	26.50€ / Botella
--------------	------------------

GRANBAZÁN AMBAR	28.00€ / Botella
-----------------	------------------

D.O. RIAS BAIXAS / GODELLO

MARA MARTIN	21.00€ / Botella
-------------	------------------

A COROA	24.50€ / Botella
---------	------------------

Vino Blanco

OTRAS REGIONES

D.O. CATALUNYA

BLANC PESCADOR

16.00€ / Botella

D.O. LANZAROTE

BERMEJO MALVASIA SECO

30.00€ / Botella

EL GRIFO MALVASIA SECO

32.00€ / Botella

D.O. PENEDES

VÍÑA ESMERALDA

18.00€ / Botella

Vino Rosado

MUGA

22.00€ / Botella

ENATE SOMONTANO

19.00€ / Botella

Cavas

FREIXENET CAVA MINI

6.00€ / Botella

FREIXENET CAVA BRUT

20.00€ / Botella

ANNA DE CODORNIU CAVA BRUT

21.00€ / Botella

JUVÉ & CAMPS CAVA RESERVA
DE LA FAMILIA

32.00€ / Botella

Champagne

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL

58.80€ / Botella

TAITTINGER BRUT

68.00€ / Botella

Sake

DAIGINJO GEKKEIKAN 720 ML

26.50€ / Botella

HEAVEN JUNMAI 720 ML

46.00€ / Botella

SHOGUN 720 ML

18.80€ / Botella

HARUKASUMI GREEN LABEL

6.50€ / Chupito

14.00€ / Jarra

Junmai ginjo fresco y con un aporte aromático.
Limpio y preciso para degustar en frío.

MASUMI KAYA

5.00€ / Chupito

11.80€ / Jarra

Corte terroso de espárrago blanco
y muy cereal (almendra cruda).
Equilibrio dulzor-acidez perfecto y muy alto en umami (soja).
Ideal con platos contundentes y muy bueno en versión sake caliente.

Cócteles

GINZA

7.50€

Ron, jengibre, hoja de wasabi y ginger beer

OKINAWA

7.50€

Aperol, puré de maracuyá y cava

ROGUTONIC

7.50€

Ginebra Roku con tónica fever tree y jengibre fresco

Agua y Refresco

AGUA / CON GAS	2.50€
REFRESCO (COCA COLA, FANTA ...)	2.80€
ZUMOS BOTELLA	2.80€
ZUMO NARANJA NATURAL	4.20€

Cervezas

CAÑA	2.80€
CERVEZAS ASIA BOTELLA	3.50€
CERVEZAS BOTELLA	3.30€

Té Infusiones y Café

JARRA TE ASIA	3.00€
INFUSIONES (MANZANILLA, MENTA POLEO)	2.50€
CAFÉ SOLO-ESPRESSO / CORTADO	1.80€
CAFÉ CON LECHE / CAPUCHINO	2.00€