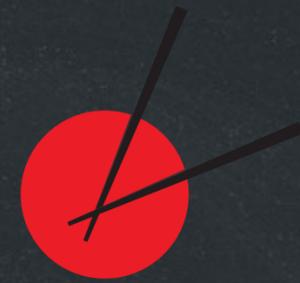


CARTA

MUNASHI



NUEVOS PLATOS



OISHI

Roll uramaki con langostinos en salsa chiles,
queso crema con cebollino,
aguacate y platáno macho.

18,70€

TIRADITO DE HAMACHI



Leche de tigre con ají amarillo y chalaquita (picadillo de cebolla morada jengibre apio y cilantro) en espejo al plata con superpuesta de nuestro hamachi cortado y enrollado con topping de boniato en 2 texturas su puré e hilos fritos.

Perlas de oliva y maíz chulpe.

17,90€



TATAKI

Lomo de atún rojo braceado, con guarnición de pepino, espárragos, calabacín y zanahoria, hilos de puerro frito.

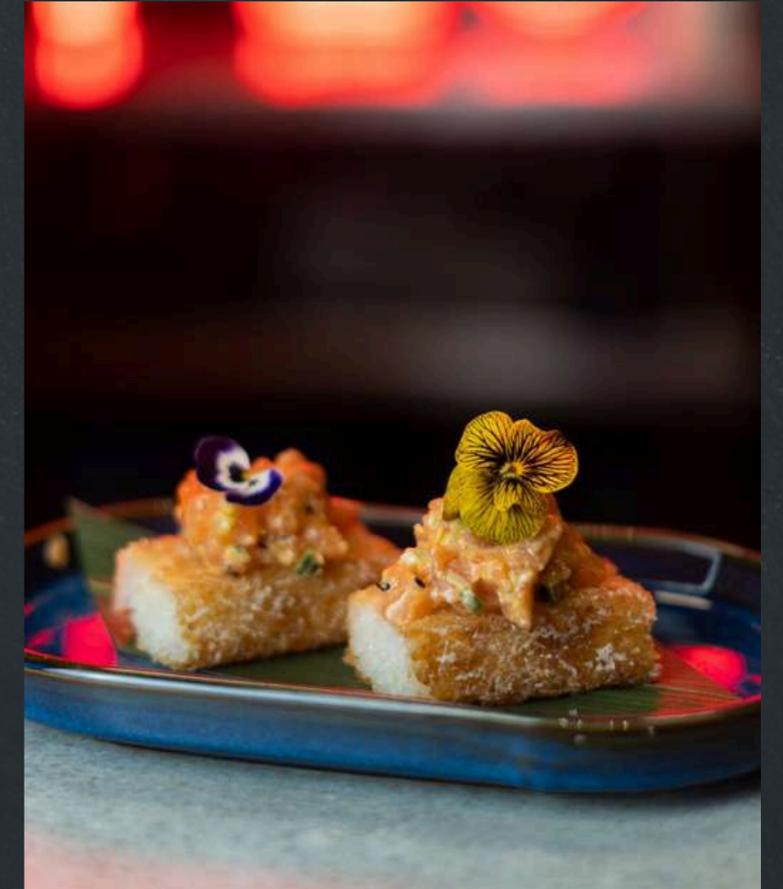
20,90€



OSHISUSHI

Bocadito de arroz de sushi crujiente con tartar de atún.

7€



OSHISUSHI

Bocadito de arroz de sushi crujiente con tartar de salmón.

7€



**EDAMAME AL PUNTO DE
SAL**

6€



**EDAMAME
PICANTE**

8€



CEVICHE DE LUBINA

BASE DE EMPANADILLA FRITA, CREMA DE
AGUACATE ,LUBINA, CEBOLLA ROJA
ENCURTIDA ,CILANTRO Y SALSA DE MANGO.

12,90€



TORI KARAAGE

150 gramos de pollo con su trío de salsas, mayonesa dressing de sésamo, mostaza japonesa y tonkatsu.

12€



DÚO DE BAO CON CERDO GLASEADO

Baos rellenos de cerdito glaseado en soja, cebolla frita crujiente y coll slow.

14€



DÚO DE BAOS NEGROS CON CALAMAR CRUJIENTE

Baos negros rellenos de calamares crujientes y aderezados con su salsa de ají amarillo.

16€



Palomita de gambas con salsa kimchi, cebollino y parmesano

10,90€



GYOZAS

Rellena de pollo y salsa tonkatsu.

**2UND 4,70€
5UND 10,50€**



Puré de edamame ,vieira flambeada con shake mantequilla de mango, yuca frita y flores de pensamiento.

17,90€



**Gambón trufado en panko japonés
y salsa sweet unagi.**

16,50€



TARTAR DE SALMÓN

Tartar de salmón con soja, dressing de maracuyá,
chutney de mango y crujiente de arroz coronado con
red tobiko.

18,50€

ROLLS



SPICY MAGURO

Roll uramaki cubierto de mix de sésamo, relleno de aguacate, cebolla tierna japonesa neggi, espáragos en tempura, topping de tartar de atún marinado picante, siracha, kimchee, sazonado con sichimi togarashi y furikake.

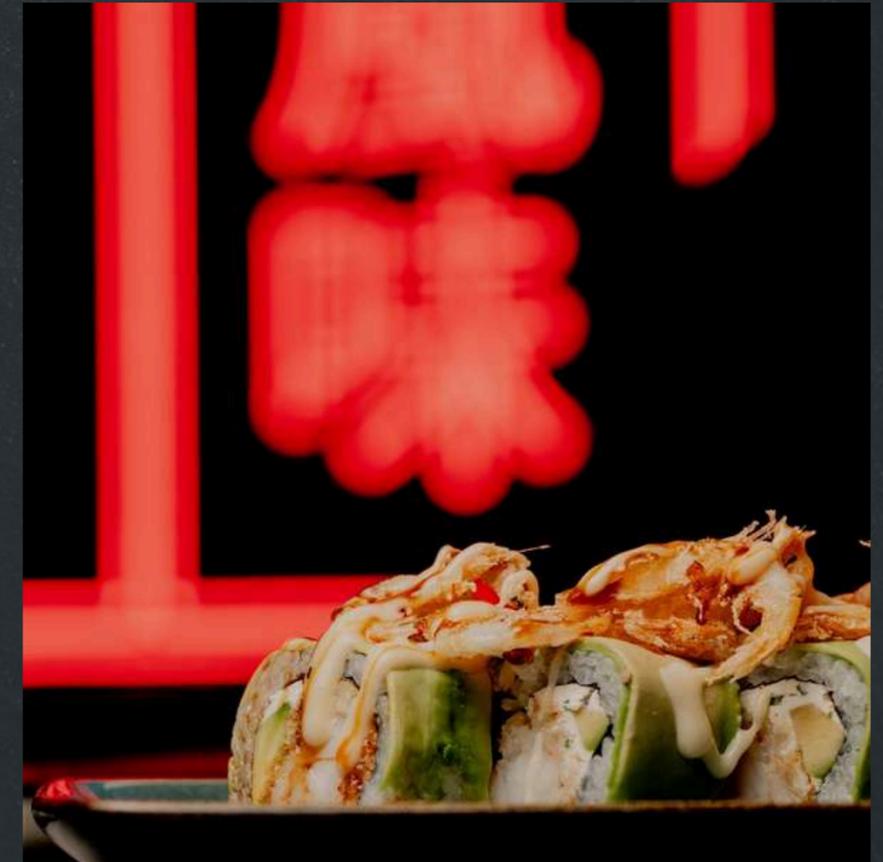
8 PIEZAS 20€



UMAI SALMÓN

Roll hosomaki crujiente relleno de aguacate, masago, cebollino, queso brie, topping de tartar de salmón con salsa unagui cubierto de masago, arare, cebollino katsobushi y crujiente de salmón.

8 PIEZAS 17€



HAGAKURE

Roll uramaki relleno de langostinos, queso px, capa fina de aguacate y salsa anguila.

8 PIEZAS 19€



MAKOTO

Relleno de aguacate, pepino y tartar de snow crab con salsa kinchi casera.

22€



YU ROLL

Piña braseada, queso crema px y espárrago. Recubierto de tataki vacuno y salsa de ajo confitado y tinta de calamar.

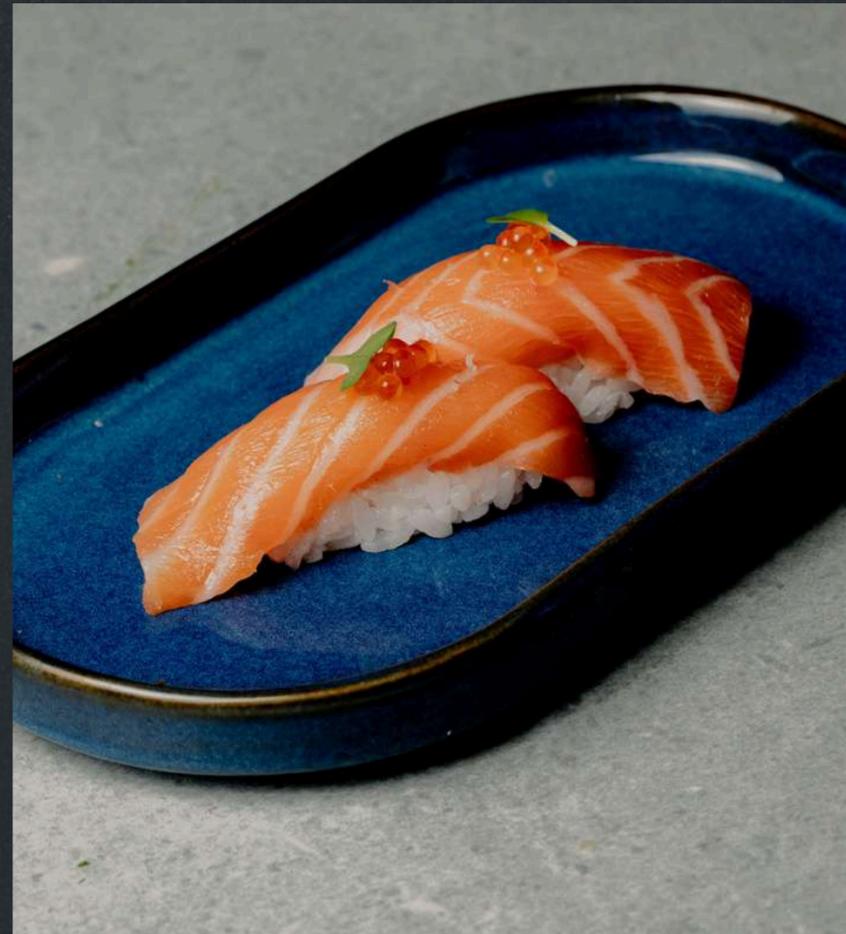
22€

NIGIRIS 2 UNIDADES



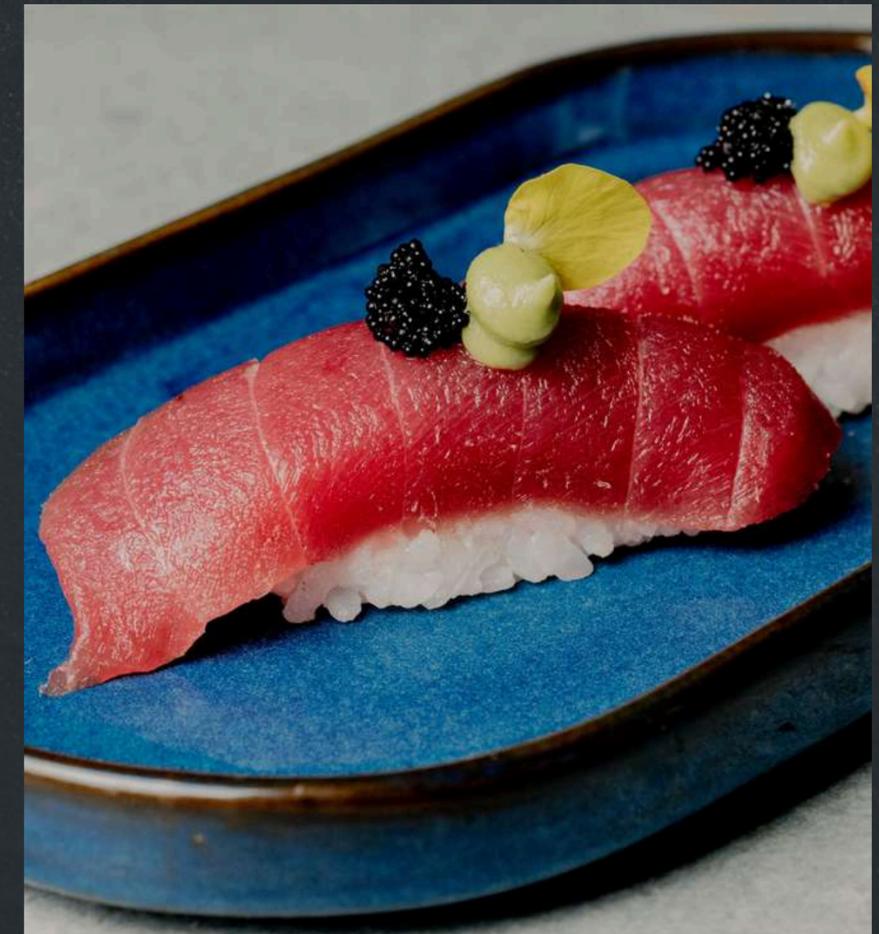
**ABURI SALMÓN
CON TRUFA**

10,00€



**SALMÓN FRESCO Y
HUEVAS DE TRUCHA**

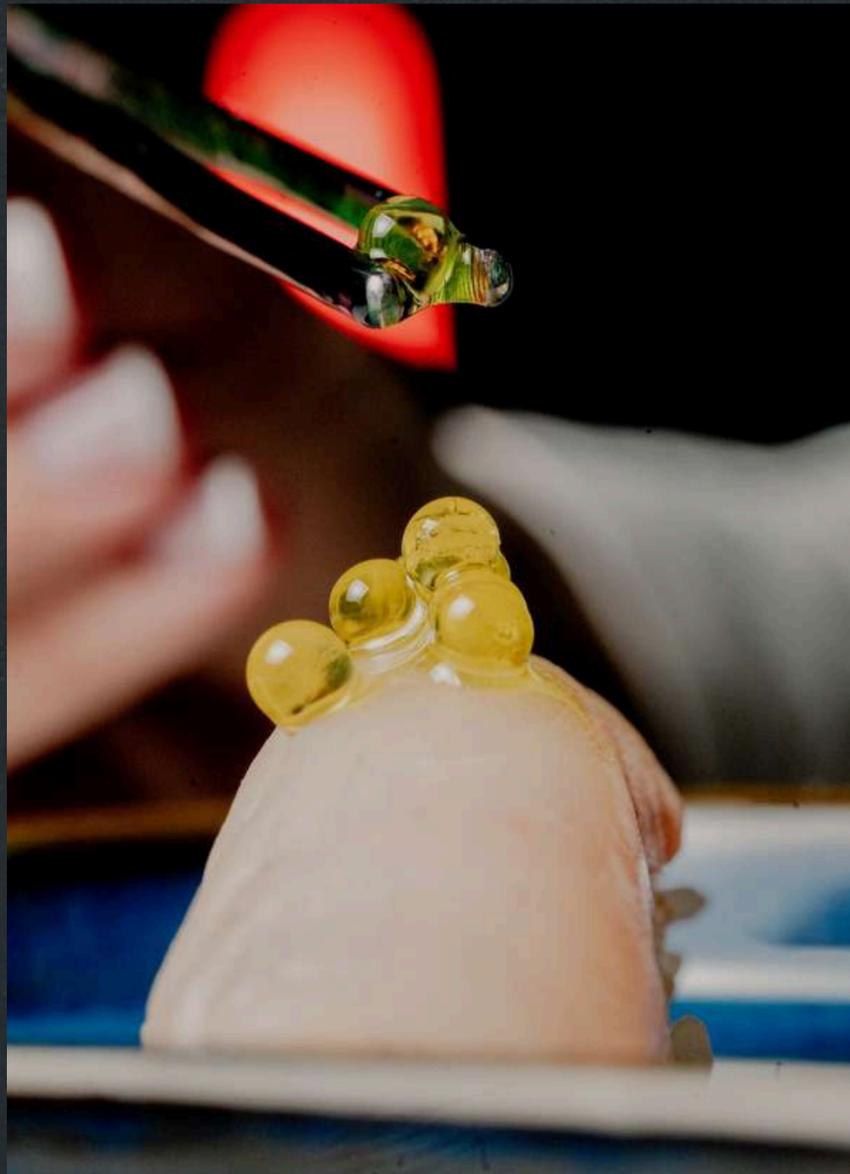
7,00€



ATÚN AKAMI

Pincelado con soja de la casa, crema de aguacate y tobiko.

8,00€



HAMACHI Y CAVIAR DE YUZU

HAMACHI CON CAVIAR Y YUZU

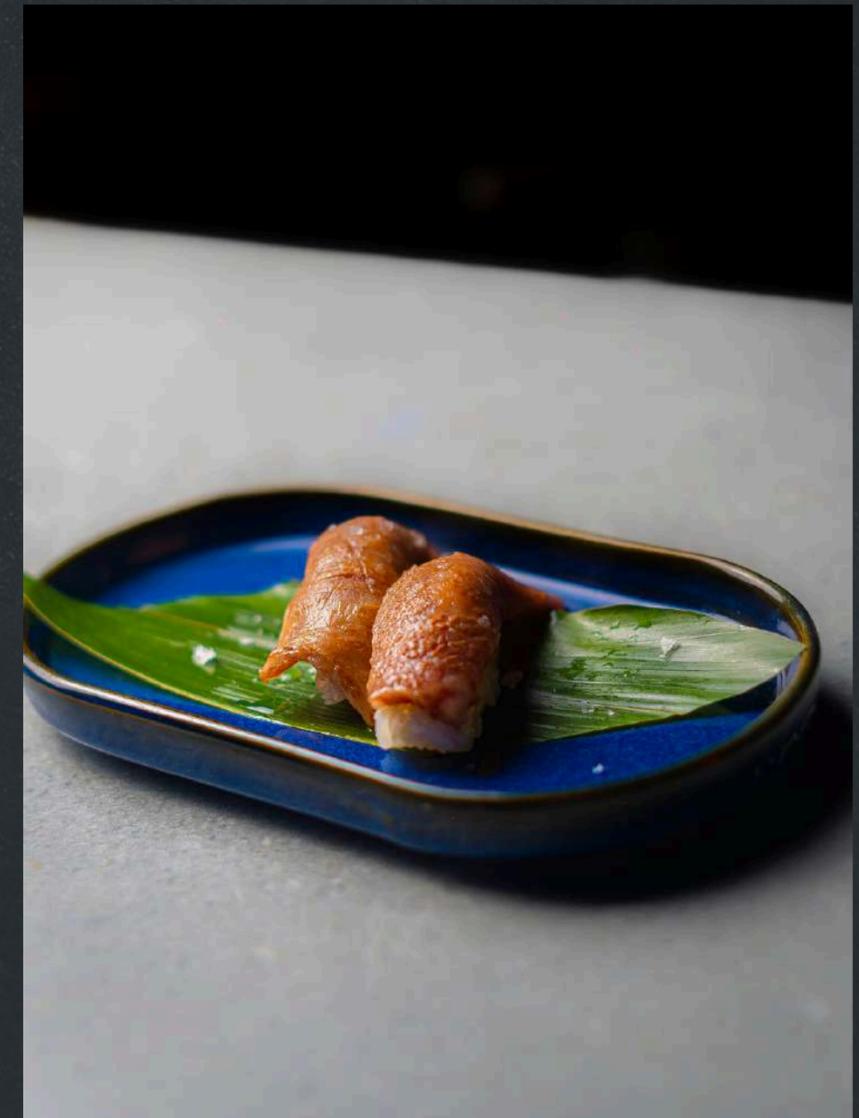
8,00€



UNAGUI GLASEADA

ANGUILA FLAMBLEADA CON SU SALSA
SECRETATA

9,00€



WAGUY A5

WAGYU FLAMBEADO CON UN TOQUE DE
SAL MALDO Y SALSA ANGUILA

18€



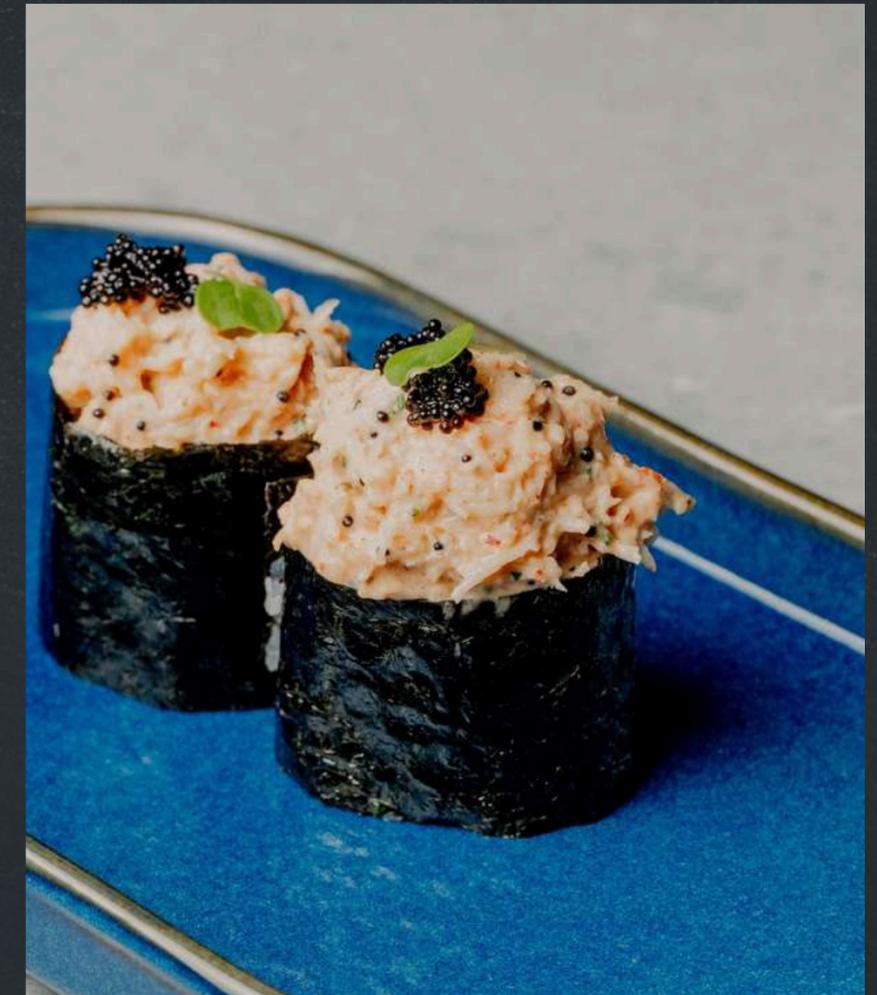
**GUNKAN DE ATÚN
PICANTE**

7,00€



**NIGIRI DE SALMÓN CON SALSA
KIMCHI, AZÚCAR MORENO Y LIMA**

7,00€



**GUNKAN DE CANGREJO
SNOW**

8,50€

POSTRES



TARTELETA CON CREMA

Tartaleta con crema diplomática de yuzu, moras, frambuesa, uchuva y grosellas en estado puro, decoradas con flores comestibles.

7,00€



MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse casero , base de galleta acompañado con unas almendras, piña y habanero.

8,00€

MOCHI DE PISTACHO

MOCHI DE
CHOCOLATE BLANCO
Y CARAMELO

MOCHI DE
CHOCOLATE

6€

REFRESCOS

3,00€

AGUA

2,50€

SPARKLING

SAKE MÍO 5%

11€