

**MENÚ DEGUSTACIÓN KENSEI · 85**

- Tsukemono de verduras ecológicas
- Almejas al sake
- Huevo royal con salmón
- Usuzukuri: Lubina con kimchi de daikon y zanahoria; Toro con "pico de Gallo"
- Vieira y setas japonesas al fuego
- Selección de Nigiri Kensei
- Salmón marinado en miso
- Wagyu a baja temperatura con salsa teriyaki
- Pre postre / · Postre / · Café y petit fours

**MENÚ DEGUSTACIÓN DEL CHEF · 150**

Un recorrido por las mejores creaciones del **Chef Victor Planas**.

DISPONIBILIDAD LIMITADA

**MENÚ DEGUSTACIÓN EDOMAE · 80 (máximo 4 comensales)**

- Sashimi moriawase
- Usuzukuri con salsa ponzu
- Selección de nigiri y hosomaki
- Temaki negitoro
- Pre postre
- Postre
- Café y petit fours

LA CARTA

APERITIVOS

- 10 **EDAMAME AL VAPOR** · 5.25
- 11 **EDAMAME AL AJILLO JAPONÉS** · 7.5  
Edamames salteados con ajo y jengibre.
- 12 **YAKITORI DE ALITAS DE POLLO** · 13.50  
A baja temperatura y terminadas en robata, con ensalada de wakame y cebolleta.

- 13 **HUEVOS ROYALE CON SALMÓN** · 13.75 (2 unid.)  
Huevos de codorniz fritos, tartar de salmón, salsa holandesa con yuzu kosho y chip de tapioca.
- 14 **ALMEJAS AL SAKE** · 19  
Con jengibre, alga kombu y jalapeño.
- 15 **VIEIRAS Y SETAS JAPONESAS AL FUEGO** · 12 (2 unid.)  
Con mantequilla tostada y yuzu kosho.

- 17 **TSUKEMONO** · 14.25  
Verduras ecológicas encurtidas y fermentadas durante 3 meses, gelatina de agua de tomate, polvo de aceitunas y germinados.
- 18 **AGUACATE CON TOFU FRITO** · 14.25  
Con aliño de soja cítrica, cebolla encurtida, sichimi y germinados.
- 19 **SOPA MISO** · 9  
Con caldo dashi de jamón ibérico, huevo de codorniz pochado, tofu, cebolleta y alga wakame.

ENSALADAS Y SOPA

CRUDO

TARTAR

- 20 **ATÚN PICANTE** · 22  
Con chips de tapioca.
- 21 **FISH AND CHIPS** · 19  
Con aliño de Yuzu y trufa, chips de papa canaria y copos de tempura.
- 22 **BRIOCHE DE NEGITORO** · 25.25  
Con erizo de mar, papel de oro y jengibre.  
Opción de caviar Ossetra +25.

USUZUKURI

- 26 **TORO** · 22  
Pico de gallo y mentaiko.
- 27 **LUBINA** · 18  
Chips de ajo, kimchi de daikon y zanahoria.
- 29 **TATAKI DE WAGYU JAPONES A5** · 38  
Jengibre, tallo de wasabi y chips de puerro.

SASHIMI

- 30 **SELECCIÓN DE ATÚN** · 32  
Degustación de las tres partes del atún: akami, chutoro y toro. (9 cortes)
- 33 **SALMÓN** · 15.75  
6 rodajas del mejor salmón noruego.
- 34 **MORIAWASE** · 42  
Cortes seleccionados de pescado y marisco. 5 variedades, 3 cortes cada uno.

SUSHI

NIGIRI · (1 unidad)

- 40 **Lomo de atún** con salsa shoyu koji · 5.25
- 41 **Salmón curado** en alga kombu con creme fraiche de umeboshi · 4
- 42 **Pescado blanco** con limón fermentado · 4
- 43 **Gunkan de atún picante** con huevo de codorniz frito · 4.75

- 44 **Tartar de calamar** sobre arroz negro crujiente · 4.25
- 45 **Toro** con romesco chipotle · 6.50
- 46 **Vieira** con queso Stilton · 4.50
- 48 **Wagyu japonés A5** con foie gras · 10

- 50 **Gamba roja** · 8.5
- 52 **Cigala** · 10.5
- 53 **Angulas** y chips de ajo · 15.75
- 54 **Caviar Ossetra** · 21
- 55 **Anguila kabayaki** · 8

URAMAKI · arroz por fuera

- 61 **Carabinero en tempura**, aguacate, huevas de tobiko y salsa de su esencia · 27
- 62 **Cangrejo de concha blanda**, aguacate, huevas masago y salsa de chili · 22
- 63 **Cangrejo de las nieves**, salmón, aguacate y pepino con gelatinade salsa tosazu · 26
- 64 **Langostinos fritos** en panko con aguacate, polvo de palomitas y salsa tare · 20
- 65 **Salmón**, mango y aguacate con mayonesa picante y cilantro · 18

FUTOMAKI · arroz por dentro

- 66 **Bogavante** y aguacate, papel de soja y sésamo con salsa de mantequilla tostada y ponzu · 36.75
- 60 **Atún picante** con huevo a baja temperatura · 21

HOSOMAKI

- 67 **Atún** · 13
- 68 **Salmón** · 11
- 69 **Aguacate** · 10
- 70 **Pepino** · 8

- 39 **SELECCIÓN DEL CHEF**: 6 nigiris Kensei + 1 uramaki · 52.5

- EXTRAS: 71 Wasabi fresco · 6 / 72 Caviar ossetra · 120

PLATOS PRINCIPALES

- 78 **WAGYU JAPONÉS DE GRADO A5** · 86 (per 100gr)
- Sukiyaki** - cocinado en mesa en caldo sukiyaki.  
O  
**Ishiyaki** - cocinado en mesa sobre piedra volcánica  
Acompañado de arroz frito de torreznos de su grasa.
- 75 **KAMAMESHI** · 28  
Arroz de setas, huevo a baja temperatura y trufa.
- 76 **RAMEN DE LANGOSTA** · 55  
con fideos frescos, huevo marinado, Naruto de calamar y nori.

- 77 **WAGYU A BAJA TEMPERATURA** · 37  
Con salsa teriyaki y puré de apio nabo y chips de raíz de loto.
- 79 **SALMÓN MARINADO EN MISO** · 24.50  
Cocinado al estilo Hoba Yaki en hoja de magnolia.
- 80 **JARRETE DE CORDERO** · 28  
Glaseado, con puré de chirivía y jengibre.

- 91 **Kakiage (verduras)** · 14.75
- 92 **Langostinos** · 18

- 93 Ensalada de verduras con aliño de romero y jengibre · 8.5
- 94 Ensalada de espinacas baby con salsa de sésamo · 8.5
- 95 Arroz blanco · 5.25