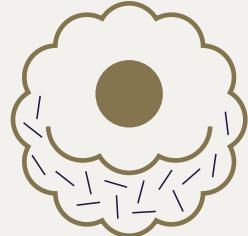




NIGUIRI

(Unidad)

Nigiri de kobe sellado con aceite de humo	8,00 €
Nigiri atún rojo con caviar	5,00 €
Nigiri Ricardo Fuentes ventresca de atún con foie y trufa	5,50 €
Nigiri salmón laiz flambeado con petazeta, azúcar moreno y wasabi kizami	5,00 €
Nigiri anguila teriyaki	5,00 €
Nigiri de entrecot de ternera madurado 180 días flambeado con reducción de Pedro Ximénez	s/m
Nigiri de morrillo de atún flambeado con wasabi kizami	4,50 €
Gunkan huevas de salmón	4,00 €



URAMAKI

(8 piezas)

Uramaki ke jime: langostino frito, aguacate, queso cremoso, cobertura de aguacate y salsa sweet chili	16,50 €
Uramaki harashino: aguacate, pepino, queso crema, cobertura de salmón flambeado, huevas de pez volador, filamentos de togarashi con salsas del chef y caramelizado con azúcar moreno	20,00 €
Uramaki chutoro: atún, pepino, aguacate, queso crema, cobertura de atún rojo Fuentes con foua trufa y reducción PX	24,00 €
Uramaki rainbow: atún rojo, escolar blanco, salmón king nueva zelanda	18,00 €
Tempu mare blue: uramaki de queso crema tempurizado con tartar de salmón	16,50 €



TEMAKI

(unidad)

Temaki de unagui (anguila en salsa)	4,00 €
Temaki de sake (salmón)	4,00 €
Temaki maguro (atún)	3,50 €



COMBO MAKI

(24 piezas)

Combo Maki: maki salmón, maki atún, maki verdura (aguacate, pepino, mangoqueso)	24,90 €
---	---------



MENÚ DIRECTIVO

(bebida no incluida)

PRINCIPAL (A ELEGIR)

- Atún con tomate y pimientos
- Ventresca encebollada con piñones
- Morrillo en salsa de setas
- Guiso diario

SEGUNDO (A ELEGIR ROLLO)

- 2 Nigiri atún Ricardo Fuentes
- 2 Nigiri salmón laiz

Rollo: cualquiera menos Uramaki chutoro

POSTRE DEL DÍA

