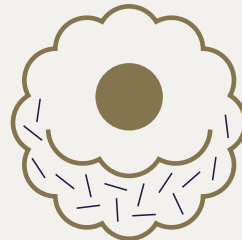


NIGUIRI

(Unidad)

Nigui de kobe sellado con aceite de humo	8,00 €
Nigui atún rojo con caviar	5,00 €
Nigui Ricardo Fuentes ventresca de atún con foie y trufa	5,50 €
Nigui salmón laiz flambeado con petazeta, azúcar moreno y wasabi kizami	5,00 €
Nigui anguila teriyaki	5,00 €
Nigui de entrecot de ternera madurado 180 días flambeado con reducción de Pedro Ximénez	s/m
Nigui 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 chuturo: atún, pepino, aguacate, queso crema, cobertura de atún rojo Fuentes con fova trufa y reducción PX	24,00 €
Uramaki rainbow: atún rojo, escolar blanco, salmón king nueva zelandia	18,00 €
Tempu mare blue: uramaki de queso crema temporizado 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)

50€

PRINCIPAL (A ELEGIR)

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

+ SEGUNDO (A ELEGIR ROLLO)

2 Nigui atún Ricardo Fuentes
2 Nigui salmón laiz
Rollo: cualquiera menos Uramaki chuturo

+ POSTRE DEL DÍA

