

SUSHI
CRU

Ensaladas



1. **Orensho** espinacas con salsa saté y champiñones - 6,00 € ○○○○
2. **Cru** mezclum, cherris, zanahoria, champiñones, salmón, gamba daikon y vinagreta japonesa - 14,00 € ○○○○○
3. **Yum Yum** ensalada thai con ternera picante, tomate, cebolla, pepino, zanahoria y mezclum - 13,00 € ○○○
4. **Yaki toro** mezclum, aguacate, atún flambeado y mayowasabi - 15,00 € ○○○○○
5. **Yaki vieira** mezclum, aguacate, vieira flambeada, mayowasabi y tobiko - 15,00 € ○○○○○
6. **Yaki shitake** mezclum, aguacate, shitake, mayowasabi, cebolleta y sésamo - 11,00 € ○○○○○
7. **Unagui** mezclum, pepino agridulce, anguila salsa dulce y sésamo - 15,00 € ○○○○
8. **Tako su** pepino agridulce con pulpo - 9,00 € ○○○○

Ensaladas de algas

9. **Wakame ponzu** algas con tiras de sepia - 7,00 € ○○○○
10. **Wakame saba** algas, cebolleta, jengibre, caballa y salsa teriyaki - 10,00 € ○○○○
11. **Kyuri sunomono** wakame, pepino agridulce, gambas y vinagreta de naranja - 12,00 € ○○○○
12. **Hiyashi wakame** algas frescas son sésamo - 7,00 € ○○○

Sopas



1. **Miso** soja fermentada, tofu, wakame y cebolla tierna - 5,00 € ○
2. **Udón miso** sopa miso con fideos de udón y vegetales - 8,00 € ○○
3. **Fish miso** sopa miso con pez mantequilla y vegetales - 6,00 € ○
4. **Tom kha gay** sopa tailandesa picante con gambas o pollo - 6,50 € ○○
5. **Tom kha udón** sopa tailandesa picante con gambas o pollo - 9,50 € ○○○
6. **Udón** fideos udón, pollo, champiñones y vegetales - 9,50 € ○○
7. **Udon vegi** fideos udón con vegetales - 8,00 € ○○
8. **Sopa vegi** caldo típico japonés con vegetales - 5,00 € ○○

Entrantes



1. **Tartar** atún 17,50 € / salmón 17,00 € /pez mantequilla 17,00 € ○○○○○
2. **Pinchos de saté** pollo con salsa saté y guarnición - 10,00 € / 2 und ○○○○
3. **Berenjenas en tempura** con salsa de miso dulce - 10,00 € ○○
4. **Gyoza** empanadillas de pollo o gambas o pato o verdura con ensalada - 5,00 € / 2 und ○○○
5. **Mini hamburguesas wagyu** kobe de reses europeas con guarnición - 9,10 € / 2 und ○
6. **Karaage Wakadori** pollo frito al estilo japonés con guarnición - 12,00 € ○○○
7. **Inaris rellenos** inaris rellenos de carne, arroz y vegetales - 7,50 € / 2 und ○○○○
8. **Takoyaki** bolas de harina y vegetales rellenas de pulpo - 5,50 € / 2 und ○○○○

Yaki soba

fideos fritos con verduras y ...



1. Pollo - 12,00 € ○○○
2. Ternera - 13,00 € ○○○
3. Vegetales - 11,00 € ○○○
4. Vegetales con soja texturizada - 11,50 € ○○○

Chirashi sushi

bol de arroz avinagrado con vegetales y ...



5. Atún - 13,50 € ○○○○○
6. Salmón - 12,50 € ○○○○
7. Salmón y gambas - 13,50 € ○○○○
8. Ternera - 12,50 € ○○○
9. Pollo - 12,00 € ○○○
10. Vegetal - 11,00 € ○○○

Puedes elegir tu salsa:
pepino, cru, remolacha, mayowasabi, spicy, teriyaki, saté.

Sashimi

pescado fresco sin arroz



11. Sashimi variado - 26,00 € / 18 piezas ○○○
12. 1/2 Sashimi - 16,00 €
13. Maguro sashimi atún - 25,00 € / 12 piezas ○
14. Sake sashimi salmón - 24,00 € / 12 piezas ○
15. Arroz aparte - 2,50 €

Bento. Combinado

1. Cru deluxe - 26,50 € / 18 piezas
1 maki, 4 niguiris, 1 uramaki al gusto y el resto al gusto de el/la cociner@
2. Nigiri deluxe - 26,00 € / 10 piezas
5 parejas de niguiris
3. Cru variado - 15,00 € / 9 piezas
2 niguiris, 1 temaki, 1 maki al gusto y el resto al gusto de el/la cociner@
4. Cru vmaki mix - 15,50 € / 18 piezas
2 makis vegetales, 1 maki de pescado

Maki sushi

rollo con alga por fuera 6 piezas



1. Teka maki atún - 6,00 € ○
2. Sake maki salmón - 5,50 € ○
3. Saba maki caballa - 5,00 € ○
4. Butter maki pez mantequilla 5,50 € / con trufa - 6,00 € ○
5. Unagi maki anguila - 7,00 € ○○○
6. California maki surimi y aguacate - 5,00 € ○○
7. Ebi maki gamba+ikura - 6,00 € ○
8. Vieira maki vieira flambeada y mayowashabi - 6,00 € ○○○○

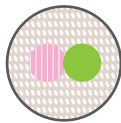
vegetales:

9. Gari maki jengibre - 4,00 €
10. Kappa maki pepino - 4,00 €
11. Oshinko maki rábano japonés - 4,00 €
12. Shitake maki seta japonesa - 4,70 € ○○
13. Avocado maki aguacate - 4,50 €
14. Nasu maki berenjena - 4,00 €
15. Mango maki mango y rúcula - 4,00 € ○○○
16. Kypmio maki calabaza japonesa - 5,00 € ○○

Futomakis

rollos gigantes con el alga por fuera

4 piezas con vegetales variados, mayowasabi, salsa dulce y sésamo



1. Salmón - 12,00 € ○○○○○
2. Atún - 13,00 € ○○○○○
3. Unagui - 13,00 € ○○○○○
4. Butterfish - 12,00 € ○○○○○
5. Vegi - 11,00 € ○○○

Temaki

cono de mano



1. **Sake avocado** salmón, aguacate y rúcula - 5,50 € ○
2. **Sake kappa** salmón, pepino y rúcula - 5,50 € ○
3. **Sake mango** salmón, mango y rúcula - 5,50 € ○
4. **Ikura sake** salmón, ikura, aguacate y rúcula - 6,50 € ○
5. **Piel de salmón** piel de salmón, aguacate y rúcula - 6,00 € ○
6. **Maguro avocado** atún, aguacate y rúcula - 6,00 € ○
7. **Maguro kappa** atún, pepino y rúcula - 6,00 € ○
8. **Maguro mango** atún, mango y rúcula - 6,00 € ○
9. **Butter avocado** pez mantequilla, aguacate y rúcula - 5,50 € ○
10. **Butter kappa** pez mantequilla, pepino y rúcula - 5,50 € ○
11. **Butter mango** pez mantequilla, mango y rúcula - 5,50 € ○
12. **California** surimi, aguacate y rúcula - 5,50 € ○○
13. **Unagi kappa** anguila, pepino y rúcula - 6,50 € ○○○
14. **Ebi avocado** gamba, aguacate y rúcula - 5,50 € ○
15. **Vegi** vegetales japoneses - 5,00 €

Puedes elegir tu salsa:
pepino, cru, dulce, mayowasabi, spicy, teriyaki, saté.

Niguiris

cama de arroz cubierta de pescado, verdura o marisco 1 pieza



1. **Maguro** atún - 3,90 € ○
2. **Sake** salmón - 3,50 € ○
3. **Pez mantequilla** / con trufa - 3,40 € / 3,70 € ○
4. **Saba** caballa - 3,20 € ○
5. **Unagi** anguila - 3,90 € ○○○
6. **Uni** erizo de mar - 4,00 € ○○○
7. **Ikura** caviar de salmón - 4,00 € ○
8. **Tobiko** hueva pez volador - 3,50 € ○○○
9. **Tobiko wasabi** hueva pez volador macerada - 3,50 € ○○○
10. **Ika** sepia - 3,50 € ○
11. **Ebi** gamba - 3,50 € ○
12. **Ama Ebi** gamba cruda - 3,80 € ○
13. **Vieira** flambeada - 3,90 € ○○○○

vegetales

15. **Shitake** seta japonesa - 3,00 € ○○○
16. **Inari** tofu frito - 3,00 € ○○
17. **Mango y rúcula** - 2,50 €
18. **Avocado** - 2,50 €

Ura maki

rollo con el arroz por fuera 8 piezas



1. Avocado salmón, aguacate y tobiko - 10,00 € ○○○
2. Kosher salmón, queso crema y sésamo - 10,00 € ○○○
3. Kosher avocado salmón, queso crema y aguacate - 10,00 € ○○○
4. Kosher kappa salmón, queso crema y pepino - 10,00 € ○○○
5. Mango salmón, mango, rúcula y tobiko - 10,00 € ○○○
6. Crispy sake salmón, aguacate, mayonesa, cebolla tostada y tobiko - 10,00 € ○○○
7. Piel piel de salmón, aguacate y tobiko - 10,50 € ○○○
8. Tuna Mango atún, mango, rúcula y tobiko - 10,50 € ○○○
9. Dragón atún, aguacate y tobiko - 10,50 € ○○○
10. Spicy tuna atún picante, aguacate y cebolla tostada - 11,00 € ○○○
11. Crunch atún picante, espárrago verde, pan crujiente y sésamo - 11,00 € ○○○
12. Saté pollo saté, espinacas y sésamo - 10,00 € ○○○
13. Beach roll anguila, ensalada, mayonesa, gamba y sésamo - 11,50 € ○○○○
14. Unagui anguila: anguila pepino, salsa dulce y sésamo - 11,50 € ○○○○
15. California surimi, aguacate y masago - 9,50 € ○○○○
16. Kani cangrejo, aguacate, mayonesa y tobiko - 11,00 € ○○○○
17. Tempura Ebi langostino tempurizado, aguacate y tobiko - 11,00 € ○○○○

vegetales

18. Popeye espinacas, queso crema y sésamo - 9,00 € ○○○○
19. Supavegi inari, brotes, zanahoria y shitake - 9,00 € ○○○
20. Kympio calabaza japonesa, queso, aguacate y sésamo - 9,00 € ○○○○
21. Shitake shitake, cebollino, mayonesa y sésamo - 9,00 € ○○○○
22. Wok roll verduritas al wok, queso crema y cebolla tostada - 9,00 € ○○○

Especiales

por dentro y por fuera 8 piezas



23. Rainbow California - 13,00 € ○○○
surimi, aguacate, mayonesa salmón, pez mantequilla y huevas
24. Rainbow Unagi - 14,50 € ○○○○
anguila, pepino, atún, pez mantequilla, aguacate salsa dulce y sésamo
25. Foie - 14,50 € ○○○
Foie de pato, mango, shitake, cebolla caramelizada y salsa dulce
26. Supervvegano - 11,00 € ○○○○
Espárrago, inari, kympio, shitake, pepino, aguacate, aceite de cilantro y sésamo

Postres



1. Tiramisú - 6,00 € ○○○
2. Coulant de chocolate - 5,00 € ○○○○○
3. Helado té verde - 4,50 € ○○
4. Helado sésamo - 4,50 € ○○
5. Mochis artesanos - 5,50 € ○○○
6. Mochis veganos - 5,50 €

Bebidas

- Agua - 2,50 €
- Agua con gas - 2,80 €
- Refrescos - 3,00 €
- Té verde sen cha - 2,50 €
- Infusiones - 2,50 €
- Chu-Hi - 3,50 €
- Sidra - 3,50 €
- Refresco té verde - 3,50 €
- Calpis - 3,00 €
- Vermouth - 4,50 €

Cervezas

- Kirin - 3,50 € ○
- Sapporo - 3,50 € ○
- Asahi - 3,50 € ○
- Estrella de Galicia - Sin gluten 3,50 €
- 1/3 Nacional - 3,00 €
- 1/5 Nacional - 2,50 €
- Especiales - 3,50 €

MEDIDAS DE CONTROL DE ANISAKIS EN PESCADO

Se informa a los Sres. Clientes.

El pescado servido en este establecimiento para su consumo en crudo o prácticamente crudo, ha sido sometido a un proceso de congelación previa igual o inferior a -20°C al menos durante 24h.

En cumplimiento del R.D.1420/2006 de 1 de diciembre sobre la prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca.

El consumo de pez mantequilla puede producir trastornos gastrointestinales en algunas personas.
En este establecimiento se someten a tratamiento térmico completo.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- Pescado
- Frutos Secos
- Lácteos
- Moluscos
- Gluten / Trigo
- Crustáceos
- Huevo
- Apio
- Mostaza
- Sésamo
- Altramuz
- Sulfitos
- Cacahuetes
- Soja

RD 1055 / 2022 Envases de servicio de un solo uso.

Bolsas 0,20 €
Envases 0,50 €