



Los platos sirven para saborear el atún de la manera más pura y auténtica.

<b>Sashimi de Akami</b>	<b>9€</b>
<b>Sashimi de Chu-Toro</b>	<b>9€</b>
<b>Sashimi de O-Toro</b>	<b>11€</b>
<b>Trilogía de Sashimi</b>	<b>12€</b>

La manera tradicional japonesa de servir el atún sobre una bola de arroz suavemente condimentado.

<b>Nigiri de Akami</b>	<b>3.50€</b>
<b>Nigiri de Chu-Toro</b>	<b>3.50€</b>
<b>Nigiri de O-Toro</b>	<b>4.50€</b>
<b>Nigiri de O-Toro y salsa Batayoyo</b> (mantequilla y soja)	<b>5.50€</b>
<b>Nigiri de Chu-Toro con caviar Asetra</b>	<b>6€</b>
<b>Akami Kobu jine nigiri</b>	<b>4€</b>
<b>Umami Toro nigiri</b>	<b>4€</b>
<b>Tekamaki</b> Con lomo de atún	<b>10€</b>
<b>Negitoromaki</b> Con tartar y cebolla tierna	<b>10.50€</b>
<b>Uramaki de Kimchi y crujiente de alga Nori</b> Con Chu-Toro	<b>11.50€</b>
<b>Uramaki Yema</b> Con yema de huevo e ikura	<b>12.50€</b>
<b>Chumaki de Toro marinado con soja</b> Pepino y puerro	<b>12.50€</b>
<b>Uramaki de Toro flameado</b> Con aguacate y salsa sésamo	<b>12.50€</b>
<b>Servicio de pan y aperitivo</b> <b>Suplemento Terraza 10%</b>	<b>2.50€</b>

## POSTRES CASEROS

<b>Sorbete de lichi</b> Con granizado de pomelo y crema de jengibre	<b>7€</b>
<b>Ceviche dulce con leche de tigre tropical</b> con sorbete de melón y mezcal	<b>6€</b>
<b>Crema catalana</b> Con bizcocho borracho y sorbete de piña	<b>6,5€</b>

<b>Ostra y ventresca</b> Con espuma de pisco sour y fondo marino	<b>20€</b>
<b>Sobrasada de atún</b> Con medallón de rape y ajoblanco de piñones	<b>20€</b>
<b>Tartar de Akami</b> Con yema de huevo de codorniz, crujiente de apio y nabo, piña asada y negi escabechado	<b>14€</b>
<b>Tiradito soasado de Chu-Toro</b> Con pimiento rojo asado, quinoa crujiente y aliño de granada y sumac	<b>16€</b>
<b>Carpaccio de toro</b> Con helado de mostaza a las finas hierbas, tartar de tomate y aire de aceite mediterráneo	<b>14€</b>
<b>Aguachile rojo de ventresca y langostino</b> Con algas kaiso y tobiko	<b>16€</b>
<b>Tartar de Chu-Toro</b> Con mousse de trompeta de la muerte, alcachofa y reducción de jamón	<b>18€</b>
<b>Ceviche Nikkei de Akami</b> Con leche de tigre de erizo	<b>16€</b>
<b>Morrillo en escabeche tibio</b> Con mango y aire de zanahoria cítrica	<b>16€</b>
Y a continuación, nuestros platos cocinados	
<b>Oreja de atún</b> Con tuétano de ternera y tartar de Akami	<b>18€</b>
<b>Croquetas caseras de atún</b>	<b>10€</b>
<b>Huevo roto con lomo de atún y trufa negra</b> Con crema de patata y reducción de cerdo	<b>18€</b>
<b>Arroz "socarrat" con guiso de atún y romanescu</b>	<b>22€</b>
<b>Pisto con cola de atún</b> Y emulsión de edamame, sisho y curry verde	<b>16€</b>
<b>Armónica de atún</b> Con cigala a la plancha y reducción de ibérico	<b>14€</b>
<b>Ventresca braseada</b> Con demiglacé de cerdo trufada, chalota glaseada y crema de chirivía	<b>20€</b>
<b>Armónica con glaseado Coreano</b> Y cous cous de coliflor	<b>18€</b>
<b>Parpatana deshuesada</b> Con mollejas de cordero, queso feta y hummus	<b>20€</b>
<b>Carrillera asada</b> Con fricandó de setas	<b>18€</b>
<b>Solomillo de atún a la plancha</b> Con texturas de cebolla y foie a la plancha	<b>24€</b>
<b>Morrillo a baja temperatura</b> Con verduras, setas y almejas en salsa verde	<b>20€</b>

<b>Crema de gianduja</b> Con bizcocho de avellana y helado de "caramel du salé"	<b>7€</b>
<b>Cremoso de chocolate blanco y coco</b> Con gelatina de mistela y sorbete de frutos rojos	<b>6,5€</b>
<b>Sorbete de pepino y menta</b> Con gelatina de gintonic y limón	<b>6,5€</b>