

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

Sashimi de Akami	9€
Sashimi de Chu-Toro	9€
Sashimi de O-Toro	11€
Trilogía de sashimi	12€

La manera tradicional japonesa de servir el atún sobre una bola de arroz suavemente condimentado. Se puede comer con las manos.

Nigiri de Akami	3.50€
Nigiri de Chu-Toro	3.50€
Nigiri de O-Toro	4.50€
Trilogía de nigiris	11.5€

Servimos el atún acompañado de arroz y umami (alga nori). Es la versión japonesa del pan con tomate y jamón. Se puede comer también con las manos.

Temaki <i>Con tobiko</i>	9€
Tekamaki <i>Con lomo de atún</i>	9.50€
Negitoromaki <i>Con tartare y cebolla tierna</i>	10€
Uramaki Spicy-Tuna <i>Con sésamo tostado e hilos de guindilla</i>	10.50€
Uramaki pesto <i>Con salsa pesto y hojas de shiso verde</i>	10.50€
Uramaki yema <i>Con yema de huevo e ikura</i>	11€
Uramaki de toro soasado <i>Con aguacate y salsa de sésamo</i>	12.50€

Os proponemos un viaje gastronómico mediante diferentes elaboraciones...

Bikini de ventresca
Con pan de té verde y mozzarella de búfala **10€**

Ceviche de lomo
Con tomate concassé y emulsión de ají y cilantro **10€**

Ensaladilla rusa
Con morrillo confitado y mahonesa de medula **10€**

Tartare de lomo
Con chips de patata al curry **12€**

Tataki 2011
Con tomate y salsa ponzu **12€**

Carpaccio de lomo con aromas mediterráneos
Con tostaditas con olivada **10€**

Carpaccio de ventresca con aromas mediterráneos
Con tostaditas con olivada **11€**

Y finalmente nuestros platos cocinados

Hamburguesa
Con cebolla morada, salsa kimchi y mahonesa de medula **8€**

Parpatana glaceada
Con hinojo y aliño de lima y guindilla **10€**

Marmitako de lomo
Con patata ratte y pimientos **10€**

Tiradito de secreto
Con ajos y guindilla **11€**

Morrillo en escabeche
Con aceite de naranja y perlas de vinagre **12€**

Carrillera asada
Con chalotas glaseadas y salsa de mistela negra **12€**

Lomo
Con romesco, puerro confitado y panceta ibérica **12€**

Ventresca confitada con germinados
Con berenjena, ajo negro y consomé aromatizado con soja y mistela blanca **14€**