

KAKI / 2,5€

Ostra Natural.

KAKI / 3€

Unidad Ostra Verde marinada con soja, manzana verde y huevo de salmón.

KAKI / 3€

Unidad Ostra Roja marinadas con dashi de erizo, cebolleta y frambuesa.

AMAI NASU / 7,5€

Berenjenas caramelizadas con miso, teriyaki y sésamo.

ANKIMO / 7,5€

Foie micuit de rape aderezado con tsukemono de pepino y daikon junto a un gel de yuzu y una suave emulsión de erizo. Se acompaña de snack de tapioca negra.

SUZUSHI / 8€

Ensalada de aguacate, mango, tomate kumato, edamame, rabanito y espárrago blanco cocinado en dashi, aderezado con sésamo, vinagreta de ponzu sobre una ligera crema de yuzu.



GYUNIKO GYOZA / 9€

Rellenamos de ossobuco estofado y desmigado junto a unas verduras saiteadas con aceite de sésamo y pimienta de Java nuestra masa de gyoza, presentándola con un toque de tuétano tostado y crema de soja.

ORENJI SABA / 9,25€

Lomo de caballa marinado sobre vinagreta de kumquat, algas con aderezo de shiso y ponzu, cebollita encurtida e ikura.

MORIAWASE TEMPURA / 13€

Con helado de tomate y salsa kimuchi, algas, setas, gambas y brotes en tempura.

MIDORI NO KAI / 14,5€

Almejas a la plancha con sake, aceite verde de cilantro, ajo y sopa lemon dashi.

NEW TOGARASHI SHIRU / 8€

Consomé de gambas y caldo dashi un poco picante por la guindilla togarashi, guarnecido con setas, kombu, chikuwa takebue y huevo a baja temperatura.

RAMEN NO ATO / 14€

Fideos de harina sarracena en sopa de verduras y kombu, pulpo, orejitas de madera y ajitsuke tomago.

KANJIRU / 7,5€

Arroz salteado con verduras, alga hijiki, almendras y caldo de jamón ibérico.

CHUKA SOBA TORYUFU / 18€

Fideos de trigo salteados en teppanyaki con vegetales, solomillo de buey y trufa negra, coronados en la presentación con una yema de huevo de corral templada, cocinada a baja temperatura.

HOBAYAKI / 15€

Presentado en hoja de magnolia, solomillo de buey loncheado marcado al teppanyaki salteado de ajetes, boletus y pimienta sansho sobre glassé de su hueso tostado, miel y miso.

SHABU SHABU WAGYU / 14,5€

En un donabe tradicional al fuego, presentamos el consomé de carne y kombu, donde cocinar las verduras frescas y las finas lonchas de Wagyu.



AHIRU / 15,5€

Trilogía de pato al teppanyaki aderezado por teriyaki glassé de miel y galleta de pistacho. Magret - Foie marinado en soja - Terrina de confit.

NEMUTTE IRU BUTA / 16,5€

Carrillera de cerdo ibérico cocinada a baja temperatura con salsa dulce de soja fermentada, salteado de espárragos trigueros, colmenillas y tofu fresco.

USHI ROSU / 21,5€

Homenaje al ajo japonés. Lomo alto de buey al teppanyaki presentado en pirámide sobre una cruz pintada de ajo Moyoya, con snack de ajo Blanco frito, un cuenco de verduras salteadas al ajo Negro y teriyaki y un cuenco de arroz y salsa yakiniku.

TARA MISO / 12,5€

Bacalao macerado en pasta de miso blanco bañado con caldo de sus espinas y kuzu.

CHOZAME / 14,5€

Lomo de esturión al teppanyaki con zanahoria blanca en dos texturas acompañadas de umibudu, los racimos de uva del mar.



*"No me preguntes hacia dónde me dirijo, ya que viajo por este mundo
ilimitado, donde cada paso que doy es mi hogar"*

- Dōgen Zenji



SAKANA NO KARE / 17€

Dados de pescado, vieira y gamba junto a verduras y piña al curry japonés, envuelto en hoja de plátano cocinado en teppanyaki.

UMAMI TARTAR / 16,5€

Tartar de corvina, vieira, ventresca de atún, ikura con aguacate, cebolla morada y mango, macerado con vinagreta de coral y lima y coronado por huevas de arenque y lumpo.

TUNA TATAKI / 16,5€

Con suave aroma a ahumado, finas lonchas de atún rojo ligeramente marcado a fuego presentado sobre caldo de tomate asado, tomatitos caramelo y chis de ajo.

MAGUROBOTO / 12,5€

Con su piel caramelizada, bocaditos de atún en salsa de chocolate, confitura de pimiento togarashi y kale frito.

USUZUKURI AJI / 9,5€

Bajo un marinado de maracuyá y lima, finas lonchas de jurel, guarnecido por una picada de tamarindo y cebolleta, coronado con tsukemono de daikon y emulsión de ajo amarillo.



TEKKA MAKI / 6U / 7,5€

Hosomaki de atún rojo de almadraba, goma wakame y huevo de arenque.

SAKE MAKI / 6U / 7,5€

Hosomaki de salmón, aguacate, tobiko y mayonesa.

URAMAKI KIMCHI TARTAR SAKE / 12,5€

Uramaki con tartar de salmón e ikura, kimchi y finas lonchas de salmón, sashimi maguro y sashimi toro.

URAMAKI EBI TEMPURA / 12,5€

Uramaki de gambón tempurizado, aguacate, tsukemono de pepino y daikon con gelée de mango.

CALIFORNIA FRESH / 8U / 12,5€

Uramaki de salmón, espinaca, manzana ácida, ikura, mayonesa, empanado en semillas de chía y coronado con naranja komquat.

GYU BATTERA / 12,5€

Finas lonchas de tataki de solomillo de buey, tsukudani de kombu, shitake y apio. Aceite de chile frito con ajo Momoya.

POKER MAGURO / 12,5€

Dos piezas de atún rojo de Almadraba, tekka maki, nigiri y sashimi.

SUSHI SEVILLA / 12€

Ocho piezas de la mejor selección de nuestro sushi.

SUSHI ADMIRAL / 24€

Dieciséis piezas de la mejor selección de nuestro sushi.

NIGIRI MAGURO / 2U / 4,5€

Atún rojo de almadraba.

NIGIRI SAKE / 2U / 3,5€

Salmón.

NIGIRI TORO / 2U / 5,5€

Ventresca de atún rojo de almadraba.

NIGIRI HOKKIGAI / 2U / 4,5€

Almeja roja.



NIGIRI NIBE / 2U / 4€

Lomo de corvina.

NIGIRI HAMACHI / 2U / 2,5€

Jurel marinado.

NIGIRI GUNKAN TARA CREAM /

2U / 4,7€

Bacalao, tico, crème fraîche, cebolletas y yuzu.

UCHU NIGIRI / 6U / 13,5€

Selección del Chef.

SASHIMI CHISAI / 8U / 12€

Degustación de una porción de cada una de las piezas de nuestra selección de sashimi.

SASHIMI OKI / 16U / 24€

Degustación de dos porciones de cada una de las piezas de nuestra selección de sashimi.

SASHIMI MAGURO / 4U / 7€

Lomo de atún rojo de almadraba.

SASHIMI TORO / 4U / 9€

Ventresca de atún rojo de almadraba.

SASHIMI SAKE / 4U / 4,75€

Lomo de salmón.

SASHIMI NIBE / 4U / 6,5€

Lomo de corvina.

SASHIMI HOTATEGAI / 4U / 7€

Vieira.

SASHIMI HOKKIGAI / 4U / 6€

Almeja roja.

SASHIMI IKA / 4U / 6€

Calamar.



KOKYO / 4€

Parfait de caramelo, helado de chocolate y café, cremoso de pera y cristal de cacao.

HANGIRI / 5,2€

Homenaje al Hangiri, recipiente tradicional donde se termina el arroz de sushi. En él servimos sopa de pasión y chocolate blanco. Y sobre un makisu, trufa de chocolate negro y pimientas dulces, madeleine de té verde y japanese cotton cheesecake.

CHIZU / 4,25€

Crema ligera de queso sobre galleta de pasta brisa y confitura de frutos rojos, cubierto por un cristal de caramelo crujiente y perlas de cítricos.

KARESANSUI / 4€

Como los monjes zen meditaban... Sobre un jardín zen, arena de frambuesa, gominola de mandarina, tarta de chocolate blanco y frambuesa, nube de violeta y semiesferas de cerezas.

CHOKORETO / 3,5€

Helado de chocolate negro sobre galleta de masa brisa y espuma de leche.

MANGO / 3,9€

Semiesfera de sorbete de mango sobre nieve de limón, merengue biscuit, coulis de pasión, pomada de aguacate y teja de sésamo.

MOMO / 3,9€

Sorbete de melocotón rosa sobre sopa infusionada de especias y albaricoques en suspensión.

TERIYAKI / 3,5€

Helado de teriyaki sobre fideos crujientes de arroz con cacao.

Todos los precios tienen el IVA incluido.

Reglamento E.U. 1169/2011. Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

Todo el pescado servido en este establecimiento es sometido a una temperatura igual o inferior a -20° durante un periodo de al menos 72 horas como indica el Ministerio de Sanidad y Consumo. Real Decreto 1420/2006 del 1 de diciembre sobre la prevención del anisakis.