

寿司 Menú KAIZEN



ENTRANTES

- Nigiri ebi, 2 piezas: gambón con su cabeza frita en tempura, lima y mayo kimchi.
- Nigiri spicy salmón, 2 piezas: salmón, ralladura de lima, mayo kimchi y huevas de masago.

COMBO KAIZEN SUSHI

- Futomaki beef, 10 piezas: entrecot frito con panko, terminado con anguila y mayo japo.
- Uramaki red tuna spicy, 8 piezas: atún rojo coronado de tartar de atún picante, con mayo wasabi y tobiko rojo.
- Uramaki ika furai, 8 piezas: cangrejo coronado con txangurro, mayo japonesa y huevas de tobiko rojo.

POSTRE

- Mochis surtidos: sésamo negro, tarta de queso y té matcha, 6 piezas / 2 de cada sabor.

PRECIO 2 PERSONAS: 70 euros (IVA incl.)

Imprescindible reserva previa:

☎ 959 440 017 📞 646 983 990

Parking gratuito

Cocina abierta de 20:30 a 23 h

Terraza-bar abierto hasta las 2 h
con DJ Orteez D a los platos

寿司 Menú UMAMI



ENTRANTES

- Ensalada wakame con dados de atún rojo, furikake, sésamo negro, AOVE y huevas de tobiko rojo.
- Gyozas fritas de pollo, verdura o marisco, acompañadas de salsa agripicante.

BARCO COMBO SUSHI

- Nigiri maguro, 2 piezas: atún rojo, tartufada y salsa de anguila.
- Maki de atún rojo, 6 piezas
- Spicy roll de salmón, 8 piezas: salmón con lima, mayo kimchi y huevas de masago.
- Roll futomaki, 4 piezas: entrecot frito con panko, terminado con anguila y mayo japo.

POSTRE

- Tarta de queso con yuzu, toffee y menta / 2 porciones.

PRECIO 2 PERSONAS: 65 euros (IVA incl.)

Imprescindible reserva previa:

☎ 959 440 017 📞 646 983 990

Parking gratuito

Cocina abierta de 20:30 a 23 h

Terraza-bar abierto hasta las 2 h
con DJ Orteez D a los platos

寿司 Menú NIHON NO AJI



ENTRANTES

- Ensalada de edamame con aceite de trufa, shichimi togarashi y sal en escamas.
- Ebi fry: langostinos con costra de panko, furikake y mayo kimchi.

BARCO COMBO SUSHI

- Nigiri maguro, 2 piezas:
atún rojo, tartufada y salsa de anguila.
- Maki de salmón, 6 piezas
- Uramaki aka, 8 piezas: arroz negro con calamares fritos en panko y alioli japonés con yuzu.
- Uramaki ika furai, 4 piezas: cangrejo coronado con txangurro, mayo japonesa y huevos de tobiko rojo.

POSTRE

- Mousse de arroz con leche de coco y lichis / 2 porciones.

PRECIO 2 PERSONAS: 55 euros (IVA incl.)

Imprescindible reserva previa:

☎ 959 440 017 📞 646 983 990

Parking gratuito

Cocina abierta de 20:30 a 23 h

Terraza-bar abierto hasta las 2 h
con DJ Orteez D a los platos