

# PARA EMPEZAR

Edamame con sal de shichimi 5€  
*Judías de soja al vapor con un toque picante*

Kaisou Salad 9€  
*Ensalada de algas, repollo cortado muy fino, salsa de miso dulce y cebolla crujiente*

Yakisoba 10€  
*Soba de trigo sarraceno salteada con verduritas y gambas*

Yakimeshi 10€  
*Arroz salteado con verduras y daditos de pollo*

Gyozas caseras de carne o verduras (6 uds) 11€  
*Empanadillas japonesas a la plancha rellenas de papada de cerdo y setas o verduras.*

Gyozas caseras de rabo de toro con foie (6 uds) 12€\_NEW  
*Empanadillas japonesas a la plancha rellenas carne de rabo de toro con foie micuit*

Meat Bun Bao 10€  
*Pan casero al vapor relleno de panceta cocinada a baja temperatura con encurtidos caseros*

Soft Shell Crab Bun Bao 10€  
*Pan casero al vapor relleno de cangrejo de cascara blanda tempurizado y salsa especial*

Tataki de Wagyu 18€  
*Carne de Wagyu cortada en láminas cocinada a la brasa y con jalapeños encurtidos*

Chirashi Unagi (bol de arroz) 14€  
*Anguila fresca del Delta cocinada en dashi shoyu, wasabi, shiso verde y salsa unagi*

Tartar de atún 15€  
*Daditos de atún macerados con salsa de la casa, crujiente de alga nori y pop corn de quinoa*

Tataki de salmón 14€\_NEW  
*Láminas de salmón sobre puré de berenjena y pop corn de arroz negro*

Tako Sunomono 16€  
*Pulpo a la brasa laqueado con kimchi y encurtidos caseros*

# NUESTRO SUSHI

Tabla Mako No Moriwase 32€  
*Sushi sashimi variado. 18-20 piezas*

Tabla Raw 30€  
*Sashimi variado. 25-27 piezas*

Tabla de nigiris 20€  
*10 Nigiris variados aliñados con el toque del chef*

Mako Roll 15€  
*Uramaki relleno de tartar de atún picante, gamba crujiente, aguacate y chips de boniato*

Sake Roll / Tuna Roll 14€  
*Uramaki relleno de salmón / atún y aguacate empanado con sésamo tostado*

Special Roll 15€  
*Uramaki relleno de pescado variado marinado, goma wakame, aguacate y tataki de atún*

Hosomako 15€  
*Hosomaki relleno de aguacate, cubierto de tartar de atún, lámina de foie caramelizada y salsa unagi*

Kimchi Roll 16€  
*Uramaki relleno de kimchi casero, aguacate y recubierto con ventresca de atún soasada*

Shoft Shell Futo 15€  
*Futomaki relleno cangrejo de cáscara blanda tempurizado, aguacate, pepino encurtido y enokis*

Hosomako No Furai 15€  
*Hosomaki empanado en pankó y frito con tartar de salmón y salsa unagi*

Unagi Roll 16€  
*Uramaki relleno de shiitake, aguacate, cebolla crujiente y recubierto con anguila del Delta de l'Ebre*

Mochis ( pregunta por nuestros sabores ) 5€

Trufas japonesas. Té verde, sake y cava 5€

Helado ( pregunta por nuestros sabores ) 6€

Mako Blondie o Cheese Cake 5€

# ROLLS

# ALGO DULCE