

IKIGAI

FROM TYO
TO PAR/MAD



MENÚ ATÚN

ENTRANTES

Ostra N°2 con toro y escabeche de manzana 🐟

Sashimi de atún 4 cortes 🐟

Tataki de toro con ponzu de jalapeños tatemados 🐟

Pimientos sweet Palermo y "toffee" de atún 🐟 🥤 🥒

NIGIRIS

Akami con wasabi fresco, AOVE y sal Maldón 🐟

Atún semicurado, pimiento confitado y salsa de anchoas 🐟

Chutoro flambeado con salsa de anguilas y cebolleta china 🐟 🥒

Vieira, otoro, chipotle 🐟 🍷 🥚 🥫

PRINCIPAL

Morrillo de atún con mole japonés y puré Robuchon de patatas tatte 🐟 🥤 🌾

POSTRE

Torrija de brioche con coco y toffe de miso 🥤 🌾 🥚

100€/por persona

**El menú se debe pedir a mesa completa*

ENTRANTES

CALIENTES

Edamame a la brasa salteado con ajo y sichimi togarashi 🍳🌿🍷	5€
Gyozas de gamba blanca y papada ibérica con emulsión de sus propias cabezas (4 ud) 🌿🍷🍳	18€
Korokke, croqueta japonesa con puré Robuchon y cecina de wagyu 🌿🍷🍳	8€
Nem como un canelón de carrilleras de ternera, escabeche de zanahorias y cítrico japonés y crujiente de tempura 🍷🍳🌿	15€

FRÍOS

Ostra con emulsión de ají amarillo y cebolla encurtida en tosazu (ud) 🌿🍷🍳	7€
Hiyashi de langostinos al wok acevichado 🌿🍷🍳	20€
Kat Su Sando de Steak Tartar con yuzu kosho 🍷🍳🌿	24€

TEMPURAS

Ostra N°2 en tempura con papada ibérica, ponzu y shichimi (ud) 🌿🐟🍷🍳	9€
Langostinos tigre con mayonesa de kimuchi y parmesano 🌿🍷🍳	24€

SASHIMI

CORTE CLÁSICO (8 cortes)

Atún 🐟	25€
Toro 🐟	35€
Salmón 🐟🌿	20€
Lubina (madurada 1 semana) 🐟	24€
Pez limón 🐟	25€
Variado (16 cortes) 🐟🍷🌿	39€
Besugo "Iki Zukuri" 🐟🌿🍳	40€

TARTARES

Atún picante, emulsión de tomate Raff, aguacate y huevo campero frito 🍳🐟🌿🥑	25€
Toro ahumado con yema de huevo de codorniz (porción individual) 🍳🐟🌿🥑	18€
* Extra caviar imperial	+20€

NIGIRIS Y GUNKANS

CLÁSICOS (por unidad)

Vieira 🌿🦐🥑	4€
Lubina (madurada 1 semana) 🐟🌿🥑	4€
Huevas de salmón 🌿🐟🌿🥑	4,5€
Atún akami 🐟🌿🥑	4€
Toro (otoro, chutoro) 🐟🌿🥑	4,5€
Salmón 🐟🌿🥑	3,5€
Hamachi 🐟🌿🥑	4€
Anguila 🌿🐟🌿🥑	5€

FUSIONADOS (por unidad)

Rodaballo con meunier de yuzu 🐟🥑	5€
Huevo de codorniz con papada ibérica 🍳	4€
Lubina, beurre blanc y polvo de cecina de Wagyu 🐟🥑🌿	4€
Lubina a la bilbaína 🌿🐟🌿🥑	4€
Gunkan de té verde, whisky japonés, ikura y yema de codorniz 🍳🐟🌿🥑	6€
Toro con grasa de wagyu y caviar 🐟	15€
Salmón flambeado con mostaza de Savora y ají amarillo 🍳🐟🌿	5€
Atún akami versión gilda 🐟	5,5€
Tataki de toro ahumado con crema de aguacate y jalapeño encurtido 🐟🌿🥑	6€
Wagyu A5 de Kagoshima con yakiniku y wasabi fresco 🌿🥑	10€

Tartar de atún con flan de tuétano 🐟	7€
Hamachi con sobrasada de bellota y tatín de manzana 🐟🍷	5€
Pez mantequilla con miso dulce flambeado 🌾🐟🍷	4€
Vieira con foie, salsa de anguilas, sal maldon y huevo hilado 🍳🐟🍷🐚	5€

MAKIS

HOSOMAKIS (CLÁSICOS) (6 cortes)

Salmón 🐟🍷🍷	8€
Atún 🐟🍷🍷	9,5€
Negitoro 🐟🍷🍷	11€

URAMAKIS

	4 pzs	8 pzs
Salmón, aguacate, pepino y tobiko 🐟	11€	18€
Atún picante con aguacate, con sésamo ume y mayonesa de kimchi 🐟🍷🍷🍷	11,5€	19€
Toro con mojo rojo de miso y patata crujiente 🌾🐟🍷	14,5€	24€
Langostino en panko con aguacate, salmón y mayonesa de kimchi 🍷🌾🍷🍷	12€	20€

TEMAKIS

Salmón clásico 🐟🍷	8€
Salmón picante 🐟🍷🍷	9€
Temaki anguila 🐟🍷	9,5€
Atún clásico 🐟🍷	9,5€
Atún picante 🐟🍷🍷	10,5€
Negitoro 🐟🍷	11€
Toro y oreja 🌾🐟🍷	12€
Ikura con huevo frito 🍳🐟🍷🍷	12€
Extra huevo frito	+2,5€

POSTRES

Mochi deconstruido de cheesecake  	7€
Mochi de chocolate y avellana  	7€
Bizcocho de almendra empapado en whisky japonés y café, quenelle de chocolate ahumado y crujiente de merengue de naranja    	8,5€
Souflé de sésamo negro con helado de vainilla (10 min de preparación)    	10€

