

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) <i>* Extra caviar imperial</i>	18€ +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 tatin 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€
<i>Extra huevo frito</i>	+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€

