

# MENÚ IKIGAI

---

## Gyoza

*de gamba blanca y papada con emulsión de sus propias cabezas* 🌿🍷🥚

## Korokke

*croqueta japonesa de puré Robouchon y cecina de Wagyu* 🌿🥚🍷

## Nem como un canelón

*de carrilleras de ternera, escabeche de zanahorias, cítrico japonés  
y crujiente de tempura* 🍷🌿

## Nigiris y Gunkans

*Lubina, beurre blanc y polvo de cecina de Wagyu* 🐟🥚

*Gunkan de té verde, whisky japonés, ikura y yema de codorniz* 🍷🐟🌿🥚

*Salmón flambeado con mostaza de savora y ají amarillo* 🍷🐟🌿

*Nigiri de atún akami versión gilda* 🐟

*Tataki de toro ahumado con crema de aguacate y jalapeño encurtido* 🐟🌿🍷

*Tartar de atún con flan de tuétano* 🐟

*Hamachi con sobrasada de bellota y tatin de manzana* 🐟🥚

*Pez mantequilla con miso dulce flambeado* 🌿🐟🌿

*Vieira con foie, salsa de anguilas, sal maldon y huevo hilado* 🥚🐟🌿🍷

## Temaki del día

*(Pregunta a tu camarero por los alérgenos)*

## Postre

*Bizcocho de almendra empapado en whisky y café, quenelle de chocolate  
ahumado y crujiente de merengue de naranja* 🌿🥚🍷🍪

**90€/por persona**

*\*El menú degustación 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€