

Vino Blanco

- Poema (Rueda) **19,00€** / Copa **3,60€**
- Itsasmendi (Bizkaiko Txakolina) **22,40€** / Copa **4,00€**
- Fillaboa (Bías Baixa Albariño) **30,60€** / Copa **4,50€**

Simonnet Febvre (Espumoso) **33,50€**

Vino Tinto

- Mencía toxo (Rierzo) **31,40€**
- O Estranxeiro (Ribeira Sacra) **24,50€**

Umeshu (Licor de ciruela japonesa) Copa **5,50€**

Shochu (Bebida destilada)

- KURO KIRISHIMA (arroz y batata) **5,00€**

Chu Hi (cóctel japonés) 4,00€

- UME SODA (ciruela con soda)
- CALPIS SODA (lácteo con frambuesa y soda)
- LIMÓN SODA (limón con soda)



CHU HAI es una bebida alcohólica refrescante,
ligera y suave a base de shochu de cebada con agua carbonatada

Cervezas

- AMBAR 0.0 4,20€

Refrescos

- Agua 3,00€
- Agua con gas 3,20€
- Coca Cola 3,50€
- Coca Cola zero 3,50€
- Appletiser (Soda de manzana) 3,00€
- Calpis (Refresco lácteo japonés) 3,80€
- Mangajo (Té verde frio & limón) 3,80€
- Mangajo (Té verde frio & granada) 3,80€
- Ramune (Lychee, melón o fresa) 3,80€

SAKE / 日本酒

Cata de sake Tres variedades : 8,00€

Junmai sparkling Shalala

ESPUMOSO

Grado alcohólico : 11% 300ml : 18,00€



Junmai-Jikomi Yuzu-syu

LICOR DE YUZU

Grado alcohólico : 10% Chupito : 3,00€
Copa : 6,00€



Junmai taru sake Kikumamune

純米 たるぎけ 菊正宗

MEDIO SECO

*Almacenado en barricas
de madera de las que toma la fragancia*

Grado alcohólico : 15%

Origen : Kobe **神戸**

Copa : 5,00€
180ml : 10,00€



Junmai Gihjo
Yamato shizuku
純米吟醸 やまとしずく

SUAVE

Tiene un aroma fresco y suave.

Grado alcohólico : 15%

Origen : Akita 秋田

Copa : 6.40€

180ml : 12,80€



Junmai Akitora 純米 安芸虎

MEDIO SECO

*Aroma fresco y suave con un rico
sabor a arroz. Se utiliza tipos
de arroz "Yamada nishiki"*

Grado alcohólico : 15%

Origen : Kochi 高知

Copa : 5,00€

180ml : 10,00€



Sake Seco

酒 辛口

*Sake sin agua añadido.
Aroma moderado, sabor seco
y elegante*

Consulta a camareros

Copa : desde 6,00€

180ml : desde 12,00€



ENTRANTES / PLATO CALIENTE

- Sopa de miso **4,80€**
- Yodare dori (pechuga con negishio) **11,00€**
- Edamame **6,00€ / 3,50€** (media ración)
- Ensalada de goma wakame **6,00€ / 3,80€** (media ración)

YAKITORI 1UD **4,50€**

- Negi shio · Yuzu miso
- Kimuchi · Kimuchi mayo
- Shio-pepper

TSUKUNE 1UD **4,60€**

- Yuzu · Queso
- Ume katsuo

*RAMEN (caldo de pollo y almejas)
con tallarines de arroz*



· Ramen de SOJA

18,00€



· Ramen de MISO

18,00€

SUSHI COMBINADO

OUGI 6p **21,30€**

1p Nigiri atún

1p Nigiri salmón

1p Nigiri pulpo con wasabi mayonesa

1p Nigiri dorada

1p Nigiri pez mantequilla con trufa negra

1p Nigiri Langostino

CHIRASHI

Cama de arroz de sushi con pescados

• Atún **24,20€**

• Salmón **21,80€**

• Atún y salmón **23,00€**

• Tres variedades (atún, salmón y pez mantequilla) **25,00€**

SASHIMI 8 PIEZAS

• Atún **25,00€**

• Salmón **22,00€**

• Atún y salmón **23,50€**

• Cuatro variedades (atún, salmón, dorada y vieira) **27,50€**

***URA MAKI* 10,60€**

(4 uds + 4 uds = 8 uds) a elegir entre dos tipos

- Atún y aguacate
- Salmón y aguacate
- Pez mantequilla con trufa negra
- Salmón, pepino y mayonesa japonesa

HOSO MAKI (8uds)

- Atún 7,30€
- Salmón 6,80€
- Aguacate 6,00€
- Pepino con umeshiso 6,20€
- Nabo con umeshiso 6,20€
- Langostino 6,80€
- Toro taku (atún toro y nabo) 7,80€

NIGIRI (1ud)

- Atún 4,00€
- Salmón 3,50€
- Salmón flambeado con kimuchi mayonesa 3,80€
- Pez mantequilla con trufa negra 3,80€
- Langostino 3,50€
- Pulpo con wasabi mayonesa 3,80€
- Vieira flambeada con yuzu 4,80€

***URA MAKI (8uds) tartar salmón* 14,80€**

Aguacate, queso cremoso
y tartar de salmón con salsa kimuchi

POSTRES



· Helado de matcha

2 bolas 6,00€



Mochi de sakura

3,80€



Mochi (pastel de arroz)

1p 3,30€

- Mango
- Chocolate
- Fresa con queso



Anmitsu 6,50€

(anko con helado y crema de matcha)

Café / Té

- Té verde (sencha) 2,80€
- Té verde con arroz tostado (genmaicha) 2,80€
- Café solo / cortado 2,30€
- Café con leche 2,50€