

金継ぎ

T S U G I

K I N

MENÚ SUSHI

Edamame

Braseados con aceite de sésamo y sichimi togarashi

Gyoza de gamba

3 gyozas rellenas de langostinos y jengibre con toques de sisho

Usuzukuri

8 cortes de sashimi en corte fino con ponzu y gel de ponzu wasabi

Uramaki

Uramaki de salmón, aguacate y sésamo negro [4 uds]

Uramaki de atún i aguacate [4 uds]

Maki

Maki de atún [4 uds]

Niguiris

4 piezas a elección del chef

Postre

Mochis variados [2 uds]

Agua

50,00 € por persona

No disponible en barra

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

MENÚ UNAGI

Aperitivos del Delta

A elección del Chef según producto de temporada

Ika shirataki

Calamar en dos texturas

Sabajime

Falso roll de caballa acompañado de arroz, hoja de shiso, wasabi, mahonesa de shiso, espuma de jengibre y crujiente de espina de caballa

Kaki age

Quenelle de langostinos de la Rãpita y cohombros del Delta

Tsukuri

Variado de sashimi pescado de lonja

Sushi

Variado de sushi pescado de lonja

Mini unagi-don

Anguila kabayaki del Delta servida con arroz

Shiromi no koji

Pescado blanco madurado en alga kombu durante 15 días braseado con crema de Edamame y salsa de ostras

Kakuni

Costilla ibérica laqueada al estilo kakuni con crema de boniato y encurtidos

Pre postre

Makis variados [2 variedades]

Postre

Mousse de yuzu, crema de vainilla, mermelada de yuzu, crumble de almendras y cobertura de chocolate blanco

Agua

80,00 € por persona

Armonía de Vinos 35,00 € por persona

Armonía de Sakes 35,00 € por persona

No disponible en barra

Menú reservable hasta las 14:30 h y 21:30 h.

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

MENÚ OMAKASE

Tsumami

8 aperitivos a elección del Chef

K

T

Sushi

金

11 piezas a elección del Chef

I

S

Postre

継

N

U

Agua

ぎ

G

I

115,00 € por persona

Armonía de Vinos 46,00 € por persona

Armonía de Sakes 46,00 € por persona

Sólo disponible en barra.

Disponible de miércoles a sábado medio día y noche.

Lunes y martes sólo disponible por la noche.

Menú reservable a las 13:30 h y las 20:30 h.

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

A LA CARTA

No disponible en barra

Gyozas

Gyoza de rabo de toro 5 gyozas rellenas de rabo de toro con jengibre y setas shitake	12,00 €
Gyoza de gamba 5 gyozas rellenas de langostinos y jengibre con toques de sisho	10,00 €
Gyoza de cerdo ibérico 5 gyozas de abanico de cerdo ibérico	11,00 €
Gyoza de verduras 5 gyozas de verduras de temporada	9,00 €

Entrantes

Edamame Braseados con aceite de sésamo y sichimi togarashi	7,00 €
Age Dashi tofu Tofu empanado con fécula de patata en caldo de soja, sake y mirin, con verduras variadas	13,00 €
Ika shirataki Calamar en dos texturas	14,00 €
Kara-age Pollo rebozado sumergido en salsa soja, sake, mirin, jengibre y ajo	11,00 €
Tako-age Pulpo rebozado sumergido en salsa soja, sake, mirin, jengibre y ajo	13,00 €
Maguro no tempura Hoja crujiente de shiso con tartar de chutoro y anguila ahumada acabado con frambuesa y trufa	15,00 €
Korokke Croqueta de cerdo ibérico braseada al carbón con golpes de sake	7,00 €
Sabajime Falso roll de caballa acompañado de arroz, hoja de shiso, wasabi, mahonesa de shiso, espuma de jengibre y crujiente de espina de caballa	12,00 €

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

Sopa

Sopa miso 7,00 €
Caldo dashi, miso, tofu, alga wakame con
cebollino japonés

Ebi hotate jiro 12,00 €
Caldo dashi con vieira, langostinos braseados
ahumados en virutas de sacura, cebollino
japonés y raspadura de yuzu

Sushi

Nigiri moriawase del chef 26,00 €
8 piezas variadas al estilo del chef

Nigiri de pescado de lonja 7,00 €
Akami [atún] 2 unidades 8,00 €
Maguro Zuke [atún marinado] 2 unidades 9,00 €
Chutoro [atún] 2 unidades 9,00 €
Toro [Ventresca] 2 unidades 12,00 €
Shake [salmón] 2 unidades 6,00 €
Shake Zuke [salmón marinado] 2 unidades 6,50 €
Hamachi 2 unidades 8,00 €
Hotate [vieira] 2 unidades 8,00 €
Anguila kabayaki 2 unidades 10,00 €

Sashimi [9 unidades]

Sashimi moriawase del chef 25,00 €
3 tipos variados al estilo del chef

Shake maguro sashimi 19,50 €
Maguro sashimi 20,00 €
Toro sashimi 25,00 €
Shake sashimi 15,00 €
Hamachi sashimi 18,00 €
Hotate sashimi [vieira] 18,00 €
Sashimi de pescado de lonja 14,00 €
Usuzukuri sashimi [pescado del día] 17,00 €

Maki | Uramaki

Rainbow maki 17,00 €
Uramaki con cangrejo azul, aguacate, cubierto
con salmón, atún y pescado blanco

California maki 15,00 €
Uramaki con cangrejo azul y aguacate cubierto
con huevas de tobiko

Unagi uramaki Anguila braseada con pepino cubierto con aguacate y salsa de anguila	17,00 €
Smoked unagi Anguila ahumada, langostinos, pepino, jengibre y salsa de Kimchi mango	15,50 €
Spicy tuna maki Uramaki de atún, pepino y puntos de salsa kimchi	17,00 €
Tekka maki Hosomaki de atún rojo	12,00 €
Negi toro maki Maki de ventresca, cebolla tierna y sisho	15,00 €
Shake maki Hosomaki de salmón	8,00 €
Unagi maki Hosomaki de anguila del Delta braseada al estilo kabayaki	14,00 €
Kappa maki Hosomaki de pepino japonés kiury	9,00 €
<u>Técnicas de Tempura</u>	
Yasai tempura Tempura de verdura variada	13,50 €
Ebi tempura Tempura de langostinos y salsa tensuyu	17,50 €
Unagi tempura Tempura de anguila fresca	16,00 €
Tempura mori Variado de verdura, langostino y pescado	18,00 €
<u>Pasta</u>	
Ebi cha yakisoba Fideos soba de té macha salteados con verduras y langostinos de la Râpita	16,00 €
Tempura udon Udon en caldo con tempura variada	12,00 €
Chikiteri udon Udon salteado con salsa de teriyaki y muslos de pollo	12,00 €

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

Tanuki udon 10,00 €
Caldo Dashi udon, cebolla tierna y tenkatsu

Pescado

Shiromi no koji 18,00 €
Pescado blanco madurado en alga kombu durante 15 días braseado con crema de Edamame y salsa de ostras

Aburi Balfegō 17,00 €
Aburi de atún Balfegō

Carne

Kakuni 25,00 €
Costilla ibérica laqueada al estilo kakuni con crema de boniato y encurtidos

Pluma ibérica 20,00 €
Pluma ibérica braseada con salsa de ostras, mirin, boniato deshidratado y setas

Postre

Makis variados 6,00 €
3 variedades

Murazaki-imo Massini 8,00 €
Cremoso de boniato lila, bizcocho tierno y mousse de coco

Yuzu 8,00 €
Mousse de yuzu, crema de vainilla, mermelada de yuzu, crumble de almendras, cobertura de chocolate blanco

Mousse de chocolate guanaja 8,00 €
Bizcocho de chocolate, crema infusionada con haba de cacao y crujiente de praliné

Bajo petición del cliente, existe la posibilidad de llevarse, sin coste adicional, los alimentos no consumidos.

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.