

POSTRES

|                                                                                             |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Dorayaki de Chocolate<br><i>Chocolate dorayaki</i>                                          | 5.90€ |
| Dorayaki de Yuzu<br><i>Yuzu dorayaki</i>                                                    | 5.90€ |
| Tarta Red Velvet Hiroko<br><i>Hiroko Red Velvet Cake</i>                                    | 7.00€ |
| Flan Hiroko<br><i>Hiroko flan</i>                                                           | 7.00€ |
| Mochi helado Coco<br><i>Coco mochi ice cream</i>                                            | 2.85€ |
| Mochi helado Fruta de la pasión y Mango<br><i>Passion fruit &amp; mango mochi ice cream</i> | 2.85€ |
| Mochi de chocolate<br><i>Chocolate mochi</i>                                                | 2.85€ |

\*Los Combos son piezas elegidas por el Chef, una experiencia recomendada.  
\*Our Combos are curated by the Chef — a must-try experience.

All the fish has been frozen in conformity with the Royal Decree 1021/2022 Art. 8.  
If you have an intolerance to any allergen, consult with the room staff.  
Table Service 1,90€ - Prices VAT included.

Todo el pescado ha sido congelado conforme el Real Decreto 1021/2022 Art. 8.  
Si usted tiene intolerancia a algún alérgeno consúltelo con el personal de sala.  
Servicio de Mesa 1,90€ - Precios IVA incluido.



| ENTRANTES                                                                                                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Camita de arroz en tempura coronada con tartar de atún de la casa, algas wakame y salsa nikiri<br><i>Crispy tempura rice topped with tuna tartare, wakame seaweed and nikiri sauce</i> | 6.90€  |
| Pollo tori karaage con salsa Sweet chili<br><i>Tori karaage fried chicken with sweet chili sauce</i>                                                                                   | 7.50€  |
| Gyozas de manzana con salsa ponzu (4 unidades)<br><i>Apple gyozas with ponzu sauce</i> (4 units)                                                                                       | 7.90€  |
| Gyozas de pollo con salsa nikiri (4 unidades)<br><i>Chicken gyozas with nikiri sauce</i> (4 units)                                                                                     | 7.90€  |
| Edamame frito con sal Maldon<br><i>Fried edamame with Maldon salt</i>                                                                                                                  | 6.20€  |
| Vieira con salsa mayonesa kimchi y alga wakame<br><i>Scallop with kimchi mayonnaise and wakame seaweed</i>                                                                             | 5.90€  |
| Gambas en tempura con mayonesa cítrica<br><i>Shrimp tempura with citrus mayonnaise</i>                                                                                                 | 17.00€ |
| Tartar de Atún con notas picantes<br><i>Spicy tuna tartare</i>                                                                                                                         | 22.20€ |

| SASHIMI (8 CORTES)                                                                  |                                                               | NIGUIRIS (2 UNIDADES)                                                                        |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Salmón<br>Salmon                                                                    | 21.20€                                                        | Toro Foie flambeado<br><i>Flamed Belly Tuna Toro with foie gras</i>                          | 9.00€  |
| Toro<br><i>Belly tuna toro</i>                                                      | 23.80€                                                        | Toro<br><i>Belly tuna toro</i>                                                               | 8.00€  |
| Atún<br><i>Tuna</i>                                                                 | 22.20€                                                        | Salmón flambeado<br><i>Flamed salmon</i>                                                     | 8.00€  |
| Pez mantequilla<br><i>Butterfish</i>                                                | 21.20€                                                        | Salmón<br><i>Salmon</i>                                                                      | 7.00€  |
| MAKIS (8 CORTES)                                                                    |                                                               | Pez mantequilla con tartufata y cebollino<br><i>Butterfish with truffle paste and chives</i> | 7.50€  |
|                                                                                     | Maki de salmón<br><i>Salmon maki</i>                          | Pez mantequilla<br><i>Butterfish</i>                                                         | 7.00€  |
|                                                                                     | Maki de atún<br><i>Tuna maki</i>                              | Anguila<br><i>Eel</i>                                                                        | 7.00€  |
|                                                                                     | Maki de mango y queso<br><i>Mango &amp; cream cheese maki</i> | Langostino Tigre<br><i>Tiger prawn</i>                                                       | 7.50€  |
| CARNES KAMADO                                                                       |                                                               | COMBOS*                                                                                      |        |
| Filete de Wagyu<br><i>Waygu steak</i>                                               | 95.00€                                                        | Combo Omakase KAI (20 Piezas)                                                                | 49.00€ |
| Solomillo de ternera picante con sésamo<br><i>Spicy beef tenderloin with sesame</i> | 28.00€                                                        | Combo Omakase Trips (40 Piezas)                                                              | 78.00€ |

| URAMAKIS Y FUTOMAKIS ROLLS                                                                                       |                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uramaki Dragón                                                                                                   | 20.00€                                                                                                      |
| Langostino tempurizado, pepino, queso crema, cobertura de aguacate y sweet chili                                 | <i>Tempura prawn, cucumber, cream cheese, avocado topping, sweet chili drizzle</i>                          |
| Uramaki VIP                                                                                                      | 21.00€                                                                                                      |
| Langostino tempurizado, aguacate, pepino, tobiko, cobertura de atún, coronado con foie, tartufata y salsa nikiri | <i>Tempura prawn, avocado, cucumber, tobiko, tuna topping, foie gras, truffle paste and nikiri sauce</i>    |
| Uramaki dulceida                                                                                                 | 15.00€                                                                                                      |
| Rúcula, queso crema y fresas                                                                                     | <i>Arugula, cream cheese and strawberries</i>                                                               |
| Uramaki tres colores                                                                                             | 21.00€                                                                                                      |
| Salmón, atún y pez mantequilla                                                                                   | <i>Salmon, tuna, and butterfish</i>                                                                         |
| Tempu Sake                                                                                                       | 17.90€                                                                                                      |
| Tempurizado de queso coronado con tartar de salmón, alga wakame y nikiri (recomendación del chef)                | <i>Crispy cheese roll topped with salmon tartare, wakame seaweed, and nikiri sauce (Chef's suggestions)</i> |
| Tempu toro                                                                                                       | 18.90€                                                                                                      |
| Tempurizado de queso coronado con tartar de atún, alga wakame y nikiri (recomendación del chef)                  | <i>Crispy cheese roll topped with tuna tartare, wakame seaweed and nikiri sauce (Chef's suggestions)</i>    |
| California                                                                                                       | 19.00€                                                                                                      |
| Gamba en tempura, pepino, aguacate, tobico rojo, cebolla verde, salsa Kimchi                                     | <i>Tempura shrimp, cucumber, avocado, red tobiko, green onion and kimchi sauce</i>                          |
| Canada                                                                                                           | 20.00€                                                                                                      |
| Anguila, queso cremoso, pepino, salmón, salsa unagi, mezcla de sésamo                                            | <i>Eel, cream cheese, cucumber, salmon, unagi sauce, sesame mix</i>                                         |
| Salmón picante                                                                                                   | 19.00€                                                                                                      |
| Salmón flambeado, aguacate, pepino, salsa picante, salsa unagi, tobico rojo, sésamo con wasabi                   | <i>Flamed salmon, avocado, cucumber, spicy sauce, unagi sauce, red tobiko, wasabi sesame</i>                |
| Valeria                                                                                                          | 20.00€                                                                                                      |
| Salmon, atún, anguila, queso crema, tobiko negro, mayonesa de soja, sésamo con wasabi                            | <i>Salmon, tuna, eel, cream cheese, black tobiko, soy mayo, wasabi sesame</i>                               |
| Futomaki con Salmón                                                                                              | 19.00€                                                                                                      |
| Salmón, alga nori, tobiko wasabi, cebollino, aguacate, mayonesa Kimchi                                           | <i>Salmon, nori seaweed, wasabi tobiko, chives, avocado, kimchi mayo</i>                                    |
| Futomaki especial                                                                                                | 22.00€                                                                                                      |
| Surimi tempurizado, salmón, aguacate, tartufata, pepino y queso crema                                            | <i>Crispy tempura surimi, salmon, avocado, truffle paste, cucumber and cream cheese</i>                     |