

ENTRANTES

Palomitas Togarashi

Palomitas de maíz dulce tenkatsu

Edamame

Habas de soja a la brasa picantes

Gyosas de pato estilo Osaka

Empanadillas japonesas con pankó

Gyosas de cerdo y gambas

Empanadillas al vapor

Ceviche tibio de Shiromi en bambú

Pescados con leche de tigre a la brasa

Aburi shime Saba

Caballa marinada asada

Tataki de atún

Cortes finos de atún sellado y salsa de humo

Tiradito de corvina en sopa de ají amarillo

Laminas de corvina en ceviche estilo nikkei

ENSALADAS

Ensalada tibia de mariscos y hortalizas asadas

Mar y tierra con un toque de aderezo cítrico

Ensalada de algas

Variedad de algas, pepino y granada

Ensalada iceberg

Lechuga iceberg con wafu

SOPAS / ARROZ / FIDEOS

Sopa miso

Sopa gyū giru

Sopa de ternera y bamboo

Arroz frito

Arroz salteado con verduras

Gohan

Arroz blanco con mantequilla de nori y furikake

Yakisoba

Wok de pasta, verduras y ternera asada

Yaki udon

Wok de pasta, verduras, calamar, langostino y pulpo

TEMPURA

Tempura moriawase Langostinos y verduras en tempura

Ebi tempura Langostinos tigre en tempura

PAN BAO

Bao con cerdo y pato asado a baja temperatura

Bao de cangrejo de concha suave

BROCHETAS ESTILO ROBATA (2 piezas)

CARNES

Ternera con salsa pimienta y aka miso

Secreto de cerdo ibérico con misokatsu

Pollo con salsa yakitori

PESCADOS

Pulpo con salsa mayonesa de shiso

Gambas con holandesa de miso

Vieiras con yuzu kosho

PRINCIPALES (Elegir guarnición)

Salmón teriyaki con espuma de coliflor

Costillitas de cordero con yakiniku

Picaña Wagyu Ternera japonesa al carbón con salsifí

Magret de pato con mermelada de kumquats

Bacalao yuzumiso Bacalao negro marinado a la parrilla

GUARNICIÓN

Espárragos verdes con sésamo kimchee

Setas de temporada y tomate cherry con aderezo japonés de trufa

Boniato asado

Mazorca dulce con mantequilla de ajo y menta

SASHIMI

Sashimi usuzukuri Cortes finos de pescado

Sashimi moriawase Variedad de cortes a elección del chef 16 piezas

Sashimi atún 6 Piezas

Sashimi salmón 6 Piezas

Sashimi corvina 6 Piezas

NIGIRIS (2 piezas)

Atún Atún y tocino ibérico

Osaka

Pescado blanco flameado con aceite de trufa y tobikko

Gyu Ternera, salsa criolla y huevo

Unagui Anguila, aguacate y humo

Amaebi Gamba fresca acevichada

Shake tartufo Salmón con aceite de trufa

Ika Calamar gratinado con miso

ROLLOS

Unagui

Aguacate, kumquats por fuera dentro micuit y anguila

Ibérico

Polvo de ibérico, jamón, calçot, esparrago y romescu japo

Spicy tuna tap de Corti

Atun picante, sofrito y aguacate rebozado en pankó con miel de palo

Ebi

Carpaccio de gamba, salmón, sofrito, aguacate y migas

Tuna

Atún, salmón, esparrago, cobertura de aguacate y salsa de yuzu kosho

Crab

cangrejo de concha suave, kimchee, berros, pepino y mayonesa picante

Vegetariano

Algas, furikake, aguacate, espárragos, pepino y romescu japo

Shiromi

Langostino en tempura, tomate seco, sofrito, crema de aguacate, cobertura de corvina gratinada con parmesano

HAND ROLL (1 pieza)

“Bocata calamares”

Calamar en tempura, sofrito, mayonesa y salsa tare

Unagui

Anguila crujiente, queso philadelphia, aguacate, sofrito y salsa tare

POSTRES

Pantera rosa Yogurt, fresa, bizcocho y chocolate blanco

Tramuntana Hierbas dulces, chocolate y romero

Ice cream tempura Helado frito

QUINTA AVENIDA

