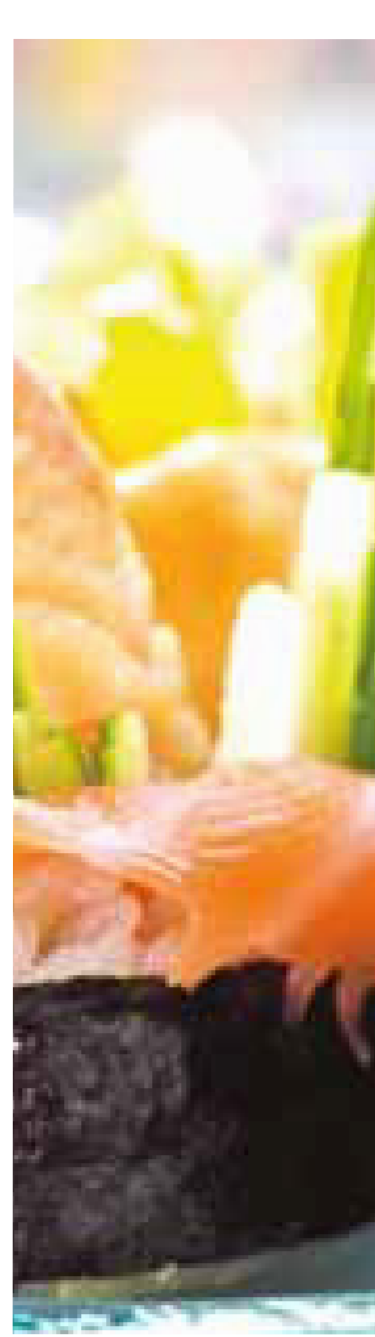
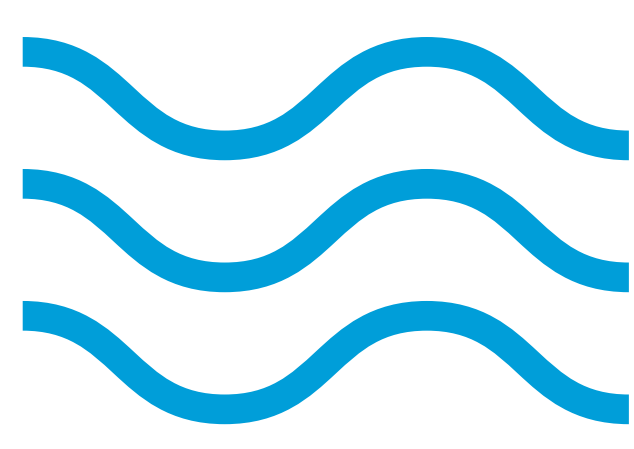


pipppers

Sushibar Mediterrani



Ko Ryori / Entrantes / Starters

Fusión de entrantes asiáticos y mediterráneos
Fusion of Asian and Mediterranean starters

Gyozas de pollo con salsa matsuhisa
Gyoza - Japanese chicken dumplings served with matsuhisa sauce

Crujientes de espinacas y queso de cabra
Crispy wonton with spinach and goat cheese

Tempura de langostinos (4p) y verduras con salsa tentsuyu
Tempura - Deep fried shrim (4p) and vegetables served with tentsuyu sauce

Miso shiru – sopa de miso y tofu con alga wakame
Miso soup with wakame seaweed and silk tofu

Cortezas de salmon crujientes
Crunchy salmon crusts

Edamame



8,00

8,50

14,50

6,50

5,00

6,00

Ensaladas / Salads

Goma wakame – Ensalada de alga wakame
Goma wakame – sea weed salad

Kimchee – Ensalada de Corea con ajo, chili, cebolleta y col
Korean salad with garlic, chili, spring onion and cabbage

Caprese de tofu
Tofu Caprese

Poke de salmón
Salmon Poke

Sashimi (6p)

Cortes finos de pescado
Fine cuts of the fish

Salmón fresco / Salmon

Atún / Tuna

Usu-zukuri de Lubina
Sashimi fino de lubina con ralladura de cítricos y salsa ponzu
Sea Bass Usu-zukuri - Slim Sea bass sashimi with citrus zest and ponzu sauce

Dentón / Dentex fish

Cap Roig / Red scorpionfish

Hira- zukuri (corte plano) de Pez mantequilla

Sashimi moriawase (9p)
Salmón, atún y pescado blanco
Salmon, tuna and white fish

Sashimi umai (9p)
Atún, cap roig y dentón
Tuna, Red scorpionfish and Dentex fish



12,00

14,50

7,50

13,50

15,50

14,00

15,00



Maki-sushi



Uramaki-sushi

“Sushi-Rolls” (8p)

Sake Maki Salmón fresco y cebollino / Fresh salmon and achive

9,00

Maguro Maki Atún rojo y pepino / Tuna and cucumber

12,00

Sakana Futomaki Salmón, atún, langostino, pepino, cebolla, aguacate y lechuga
Salmon, tuna, shrimp, cucumber, pickled red onion, avocado and lettuce

14,50

Tiger roll futomaki Doble de langostino tempurizado, queso crema, pepillo, aguacate, cebollino, lechuga y masago
Deep fried shrimp, cream cheese, cucumber, avocado, chives, lettuce and masago

15,50

Aqua Atún, queso crema y aguacate
Tuna, cream cheese and avocado

12,50

New York Salmón, aguacate y pepino
Salmon, avocado and cucumber

10,00

Philadelphia Salmón, queso crema y aguacate
Salmon, cream cheese and avocado

10,00

Spicy Tuna Atún, pepino, mayonesa picante y togarashi
Tuna, cucumber, spicy mayonnaise and togarasi

12,00

California Carne de cangrejo y marisco, aguacate, cebollino
Mayonesa japonesa y huevas de pez volador
Crab and seafood meat, avocado, cucumber, shive, mayonnaise and flying fish roe

10,00

Veggie Roll Tofu, aguacate, zanahoria y queso crema
Tofu, avocado, carrot and cream cheese

9,00

Golden Ebi Langostino tempurizado con queso de crema
Deep fried prawn with cream cheese

12,50

Sunrise Roll Langostino tempurizado, queso de crema cubierto de salmón
Deep fried prawn with cream cheese topped with salmon

14,50

Sunset Roll Salmón, aguacate y queso crema cubierto de salmón
Salmon, avocado and cream cheese topped with salmon

14,50

Red Dragon Gamba amaebi y espárrago cubierto con atún y huevas de pez volador de wasabi
Shrimp and asparagus topped with tuna and wasabi flying fish roe

15,50

Golden Rainbow Langostino tempurizado con queso de crema y cebollino cubierto con salmón, atún y aguacate
Deep fried prawn with cream cheese and chives topped with salmon, tuna and avocado

15,50

White Fish Roll Espárrago y cebolla cubierto con lubina y guacamole
Asparagus and pickled onion topped with seabass and guacamole

13,50

Cerveza / Beer

Sapporo

3,50

Asahi

4,50

Sushi - Mariowase (28p)

Combinado de sushi y sashimi
Sushi and sashimi combination



38,50€

16 Aqua, Sake maki, California y Golden ebi
6 Nigiris de salmón, atún y gamba amaebi
6 Sashimi de atún y salmón

16 Aqua, Sake maki, California y Golden ebi
6 Nigiris de salmón, atún y gamba amaebi
6 Sashimi de atún y salmón

2 pieces

Nigiris

Salmón e ikura / Salmon and ikura



5,00

Atún rojo / Red tuna

5,50

Anguila ahumada teriyaki y foie / Smoked eel teriyaki and foie

6,50

Gamba roja y miso cremoso atemperado
Red shrimp and creamy tempered miso

6,00

Gamba amaebi / Amaebi Shrimp

5,00

Lubina y ajo flambeado / Sea bass with garlic Flambee

5,00

Dentón con trufa negra / Dentex fish with black truffle

6,00

Pez mantequilla con adobo de anticucho

5,00

Nigiri de ventresca de atún (toro) y tartar de tomate

5,00

Gunkan maki (2p)

Roll of rice wrapped with nori seaweed filled with fish
Rollo de arroz envuelto con alga nori cubierto con pescado



Blue Bay Tartar de salmón, cebollino, aceite de limón, salsa matsuhisa e ikura
Salmon tartar, chives, lemon oil, matsuhisa and ikura

5,50

Passion Red Tartar of tuna, togarashi, cebolleta, sésamo y tobiko
Tartar of tuna, togarashi, spring onion, sesame oil and tobiko

6,50

White Sands Tartar de lubina, ajo, albahaca, cherry y aceite de oliva
Tartar of sea bass, garlic, basil, cherry tomato and olive oil

5,50

Speciality Rolls

Maki de dentón con ajoblanco y togarashi
Dentex fish maki with ajoblanco (garlic cold soup) and togarashi

11,00

Roll de atún, queso crema y aguacate, cubierto con atún atemperado y pesto amarillo
Roll of tuna, cream cheese and avocado, topped with tempered tuna and yellow pesto

16,50

Salmón marinado al eneldo, Roll de gamba amaebi, queso crema y cebollino cubierto con salmón y toque de mostaza de wasabi
Salmon marinated in dill, roll of amaebi shrimp, cream cheese and chive covered with salmon and touch of wasabi mustard

14,50

Roll de anguila japonesa ahumada: Zanahoria, aguacate, cebolla y espárragos, cubierto con anguila japonesa y salsa teriyaki
Japanese smoked eel roll: carrot, avocado, onion and asparagus, topped with japanese eel and teriyaki sauce

15,50

Uramaki con cortezas crujientes de salmon, zanahoria, daikon, chile rojo y salsa de japonesa picante,
Uramaki with crispy crusts of salmon, carrot, daikon, red chili and spicy japanese sauce

9,50

Mediterranean roll de aguacate, rúcula y queso crema cubierto de lubina y ajo flambeados
Mediterranean roll of avocado, rocket salad and cream cheese topped with Sea bass and garlic

13,50

Rawbar

Ostras - “Daniel Sorlut” Francia
Goma wakame – sea weed salad

3,50 (1u)

Ceviche de Pescado blanco
White fish ceviche

13,50

Tartar de atún con guacamole
Tuna tartar with guacamole

14,50

Tartar de salmón con queso de cabra
Salmon tartar with goat cheese

13,50



Postres / Desserts

Coulant de chocolate con helado de vainilla (2 personas) (especialidad de la casa · 10 min de elaboración)
Chocolate Coulant with vanilla ice cream (house speciality, 10 min cooking) (2people)

8,50

Tiramisú al aroma de vainilla y cacao
Tiramisu flavored with vanilla and cocoa

6,00

Sundae Helado de vainilla con salsa de chocolate y nata
Hot fudge sundae Vanilla ice cream with chocolate sauce and cream

6,00

Tarta fina de manzana (especialidad de la casa · 10 min de elaboración)
Hot puff pastry apple cake

6,00

“Cheese cake” con salsa de frutos rojos
Cheese cake with red fruit sauce

6,00

Filloas de helado de vainilla con chocolate caliente
Pancakes with vanilla ice-cream and hot chocolate

6,00

Helados de la casa
Ice-cream (home-made)

6,00

SI USTED TIENE ALERGIA A ALGÚN ALIMENTO, PREGUNTE AL PERSONAL.
IF YOU HAVE ANY TYPE OF FOOD ALLEGRY PLEASE TELL IT TO A WAITER.



* Due to its preparation is recommended that the "chocolate coulant" and "apple pie", are requested to order with the main dishes.
* Debido a su elaboración se recomienda que el "Coulant de chocolate" y la "tarta de manzana", se pidan al ordenar los platos principales.