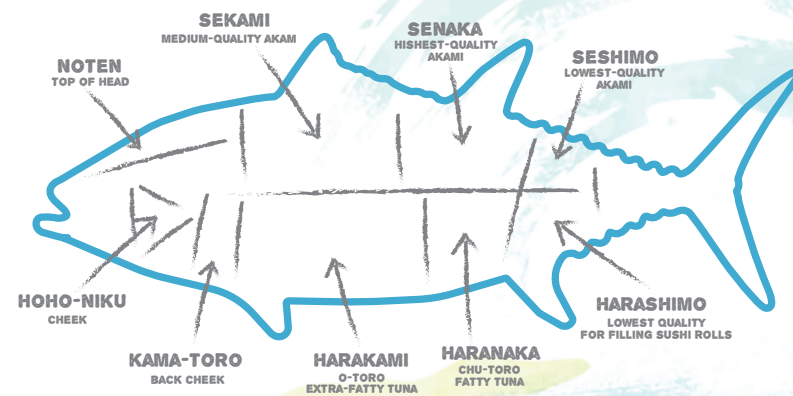


Sushi Bar & Raw



OUR DELICIOUS TUNA

Sushi & Raw Bar

.....PARA COMPARTIR / TO SHARE.....

Edamame al vapor / Steamed edamame	7.50
Wonton crujiente · con espinacas, queso de cabra y salsa teriyaki Crispy Wonton · with goat cheese, spinach and teriyaki sauce	13.00
Gyosas de pollo · con salsa tentsuyu / Chicken gyozas · with tentsuyu sauce	11.50
Langostinos en tempura · con mayonesa de sriracha / Shrimp Tempura · with sriracha mayonnaise	17.50
Mejillones thai · con leche de coco, curry y cilantro Thai Mussels · with coconut milk, curry and coriander	16.50
Ensalada Kimchi / Kimchi salad	10.00



.....OSTRAS Y BARRA DE CRUDOS / OYSTERS AND RAW BAR.....

Ostras · especial “Daniel Sorlut” Francia / Oysters · special “Daniel Sorlut” France	1u. 4.50
Ostras en tempura · con salsa tentsuyu / Tempura Oysters · with tentsuyu sauce	2u. 9.00
Ostras acevichadas · con curry verde / Acevichada oysters · with green curry	2u. 9.00
Ceviche clásico de lubina · con leche de tigre, cebolla roja y chifles “chips de plátano verde” Classic ceviche of sea bass · with tiger milk, red onion and chifles “green banana chip”	19.50
Tartar de salmón · toque cítrico con canónigos, aguacate, mango e ikura Salmon tartar · with avocado, mango, green leaves and ikura	18.50
Tartar de atún “Yellowfin” · marinado con ponzu, jengibre y guacamole Tuna tartar “Yellowfin” · marinated with ponzu sauce and ginger served with guacamole	19.50
Usuzukuri de atún rojo mediterráneo “Balfegó” · con soja, aceite de sésamo y kizami wasabi Usuzukuri red tuna “Balfegó” · with soy sauce and sesame oil and kizami wasabi	22.00
Carpaccio de jurel · con toques cítricos y cilantro Mackerel Carpaccio · touch of citric and coriander	17.00
Corte fino de lubina · marinado en lemongrass, lima kaffir y tartar de aguacate Thin slices of marinated sea bass · with lemongrass, lime kaffir and tartar of avocado	19.50

.....SUSHI BAR.....

~~~~~Rolls - (8p)~~~~~

Maki tuna · atún, pepino y mayonesa de yuzu / Maki tuna · tuna, cucumber and yuzu mayo	16.00
Philadelphia · salmón, aguacate, cebollino y queso philadelphia Philadelphia · salmon, avocado, chive and philadelphia cheese	15.00
Spicy tuna · atún “Yellowfin” con col marinado en ponzu y salsa kimchi mayo Spicy tuna · tuna “Yellowfin” with marinated cabbage in ponzu sauce with kimchi mayo	19.00
Vegan · espárragos en tempura, setas salvajes confitadas en mantequilla vegana y salsa de remolacha con pancko flakes / Vegan · asparagus in tempura, confit mushrooms and red beet sauce with panko flakes	15.00
Golden Rainbow · langostinos en tempura, philadelphia, cebollino, cubierto con salmón, atún rojo “balfegó” y aguacate / Golden Rainbow · king prawn tempura, philadelphia, chive, topped with salmon, red tuna “Balfegó” and avocado	22.00
Tempura roll · pollo asado marinado en curry, cebolla roja, zanahoria con tonkatsu y curry mayo Tempura roll · marinated chicken with curry, red onion, carrot, tonkatsu and curry mayo	16.00
Sweet salmón · salmón, aguacate, pepino cubierto con salmón flambeado, salsa teriyaki y brotes Rainbow Crab · salmon, cucumber, avocado, topped with salmon flambéed and teriyaki sauce	21.00
White fish · espárragos, cebolla frita y aguacate cubierto con lubina flambeada y pesto de ajo White fish · asparagus, fried onion, avocado, topped with flambéed sea bass and garlic pesto	18.00

Sugerencias del Chef/ Chef's Suggestions

Salmonete · canónigos y aguacate cubierto con salmonete, pepino y topping de “trampo” con salmorejo Red Mullet · green leaves, avocado, topped with red mullet, cucumber, “mallorcan trampo” and salmorejo sauce	19.50
Tuna roll · gamba roja, aguacate, hojas verdes cubierto con atún “Yellowfin”, tartar de tomate, boniato “Crisp” / Tuna roll · red prawn, avocado, green leaves, topped with tuna “yellowfin”, tomato tartar and sweet potato chips	22.50
California crab · cangrejo de Alaska, mayonesa japonesa mezclado con col china, aguacate y tobiko California crab · crab from Alaska, cabbage with mayo, avocado and tobiko	19.50

Sushi & Raw Bar

.....SUSHI BAR.....

niguiris - (2p)

Salmón flambeado con brotes, salsa kimchi mayo e ikura Salmon flambéed, kimchi mayo, buds and ikura	7.00
Jurel con anticucho Peruano / Mackerel with anticucho Peruvian	6.00
Atún rojo mediterráneo “Balfegó” / Red mediterranean tuna “Balfegó”	9.00
Tataki Atún “Yellowfin” / Tuna tataki “Yellowfin”	8.00
Salmonete con crema de setas salvajes / Red mullet with wild mushroom paste	7.00
Gamba roja con jamón ibérico crujiente / Red prawn with crispy cured iberico ham	8.00

sashimi - (3p)

Salmón / Salmon	7.00
Atún rojo mediterráneo “Balfegó” / Red mediterranean tuna “Balfegó”	9.00
Atún “Yellowfin” / Tuna “Yellowfin”	8.00
Lubina / Sea bass	7.00
Jurel / Mackerel	6.00
Gamba roja / Red prawn	8.00
Salmonete / Red mullet	7.00
Sashimi variados (21p) / Assorted Sashimi (21p)	49.00

POKES

De 13h a 17h / From 13h to 17h

Vegan · arroz, tofu frito marinado, edamame, aguacate, setas salvajes confitadas, pepino y salsa de remolacha / Vegan Poke · rice, fried tofu, edamame, avocado, confit wild mushrooms, cucumber and red beet sauce	14.00
Salmón · arroz, salmón, edamame, rabanitos tiernos, aguacate y canónigos y salsa ponzu / Salmon Poke · rice, salmon, edamame, baby radish, avocado and green leaves and ponzu sauce	15.00
Spicy Tuna · arroz, atún “Yellowfin”, aguacate, ensalada kimchi, pepino y daikon con salsa kimchi mayo / Tuna Poke · rice, tuna “Yellowfin”, avocado, kimchi salad, cucumber, daikon and kimchi mayo	17.00
Pollo Crujiente · arroz, pollo rebozado, edamame, zanahoria, canónigos y tomate cherry con salsa teriyaki / Crispy Chicken Poke · rice, fried chicken, edamame, carrot, green leaves, cherry tomato and teriyaki sauce	15.00

Todos nuestros poke bowls están aliñados con nuestra soja de la casa.
All poke bowls are seasoned with our soy sauce of the house.



S

U

S

H

I

