

SNACKS

Lotus Chips 3
Chips de raíz de loto

Edamame 4
Vainas de soja a la brasa con sal

Spicy Edamame 4 🍶
Opción picante

Gyozas 8
6 empanadillas de pollo y verduritas

Langostinos Kushiage 8
2 langostinos rebozados en panko

Sticky Chicken Wings 8 *
5 Alitas de pollo caramelizadas

ENSALADAS

Wakame Salad 7
Alga wakame marinada

Mango Salad 12
Verdes, mango, pollo salteado, tomate cherry, germinados, sésamo y aderezo de miel y mostaza

SASHIMI 3 cortes

Salmón 5

Atún 7

Dorada 7

Toro 8

TOP SIX

Pulpo al olivo 21
Pulpo a la brasa con salsa de olivas kalamata

Toro Soasado 25
Ventresca de atún BlueFin con salsa yakiniku

Ceviche 19 🍶
Corvina marinada con lima, cebolla, cilantro y ají

Tataki de Atún 19
Atún cubierto de sésamo y aderezo japonés

Robata Steak 29
Angus de Nebraska a la brasa.
Lomo alto

Wagyu 59
Auténtico Wagyu Japonés
certificado A5 (100 grs).
Lomo alto

WARM DISHES

Okonomiyaki 10
Pancake al estilo de Osaka con col, trocitos de cerdo, bonito, salsa okonomiyaki y mayonesa japonesa

Yakisoba Pollo 11
Fideos salteados con verduritas y pollo

Donburi de Anguila 17 *
Anguila glaseada a la brasa sobre arroz con salsa tare

Crispy Duck 15 *
Pierna de pato caramelizada y crocante

ROBATA Brasa Japonesa

Yakitori 4 *
Brocheta de pollo con salsa tare

Solomillo 5
Brocheta de solomillo de buey

Secreto 4
Brocheta de secreto ibérico

Costillitas de Cordero 7
2 costillas con un toque de sal

Mazorca 3
2 trozos de mazorca de maíz

Cherry & Bacon 4
Brocheta de tomates cherry envueltos en bacon

Espárragos 3,5
Brocheta de espárragos verdes

Shishito Peppers 4
Pimientos del Padrón con salsa ponzu y bonito flakes

Yaki Onigiri 3
Triángulo de arroz con soja, dorado a la brasa

Salmón 5
Brocheta de salmón

🍶 PICANTE SEGÚN PALADAR
* UN POCO DULCE

炉端

Debido a la complejidad de algunos platos, solo mencionamos los ingredientes principales. Para mas información solicite nuestra carta de alérgenos .