

URAMAKI

La Mafia 14

Mozzarella de búfala y tomate seco, cubierto de salmón

California 14

Cangrejo, aguacate, pepino y philadelphia

King Salmon 14

Salmón, aguacate y quesocrema cubierto de ikura y tobiko

El Negrito 15 🍢

Tartar de atún, aguacate, pepino, quesocrema y tobiko

Wakame roll 15

Salmón, aguacate y quesocrema, cubierto de wakame y huevas

NIGIRI

con wasabi

Salmón 2,5

Atún 3

Dorada 3

Toro 4

Anguila 3 *

SpicyTuna Gunkan 4 🍢

Atún y Foie Caramelizado 4 *

MAKI

Salmón 6

Atún 7

Aguacate 5

Negi Toro 8

SpicyTuna Futomaki 12 🍢

SNACKS

Lotus Chips 3

Chips de raíz de loto

Edamame / Spicy Edamame 4 🍢

Vainas de soja a la brasa con sal / Opción picante

ENSALADAS

Wakame Salad 7

Alga wacame marinada

Japanese Salad 9

Verdes, aguacate, tomates cherry shiitake, algas, germinados de soja, tofu, sésamo y aderezo japonés

NUESTROS POSTRES ARTESANALES

Porciones dobles para compartir

N.Y Cheese Cake 8

Tarta de queso New York Style

Fresas a la Pimienta 8

Fresas flambeadas con vodka, pimienta y helado de vainilla

TOP URAMAKI

Bad Boy 15

Solomillo de buey salteado, setas shiitake, aguacate y cebollitas caramelizadas

Nikkei 16 🍢

Langostino tempura y aguacate, cubierto de atún y salsa leche de tigre

TunaShut 15

Atún, aguacate y quesocrema, cubierto de atún marinado

Frisky 15 *

Langostino tempura y pepino cubierto de anguila y aguacate

SexyTuna 14 *

Atún, fresa y quesocrema caramelizado

Unicornio 15 🍢

Langostino en tempura y pepino, cubierto de atún marinado

Anticuchero 16 🍢

Langostino tempura, aguacate y quesocrema, cubierto de escolar negro y salsa anticucho

TEMPURA ROLLS

MoMa 13 *

Salmón, aguacate y philadelphia

Curry Tuna Tango 12

SpicyTuna, curry, mango y pepino

Rock & Roll 13

Langostino tempura, aguacate, pepino, tomate y tobiko

Redondo Beach 14 *

Salmón y philadelphia cubierto de tartar de salmón

TOP SIX

Pulpo al olivo 21

Cortes de pulpo con salsa de olivas kalamata

Toro Soasado 25

Ventresca de atún BlueFin con nuestra salsa secreta

Ceviche 19 🍢

Corvina marinada con lima, cebolla, cilantro y aji

Tataki de Atún 19

Atún cubierto de sésamo y aderezo especial

Robata Steak 29

Angus de Nebraska Lomo alto

Wagyu 59

Auténtico Wagyu Japonés certificado A5 (100 grs)

WARM DISHES

Donburi de Anguila 17 *

Anguila glaseada a la brasa sobre arroz

COMBINADOS

Maguro Mix 14

4 Maguro Avocado + 4 Sake Avocado

California Mix 14

4 California cangrejo + 4 California salmón

Negrito Mix 15

4 El Negrito + 4 King Salmon

Unicornio Mix 15

4 Unicornio + 4 Frisky

6x4 deluxe 44

24 piezas:
4 Sake Avocado, 4 Frisky, 4 Unicornio, 4 Wakame Roll, 4 El Negrito y 4 California

Classic Bomb 65

3 nigiri toro, 3 nigiri salmón, 3 nigiri atún, 3 nigiri dorada, 3 sashimi salmón, 3 sashimi dorada, 3 sashimi atún, 4 maki salmón y 4 negi toro

Sashimi Moriawase 26

3 cortes de toro, 3 de atún, 3 de salmón y 3 de dorada

SASHIMI

3 cortes

Salmón 5

Atún 7

Dorada 7

Toro 8

ROBATA

Japanese Barbecue

Yakitori 4 *

Brocheta de pollo con salsa tare

Chicken Wings 3

2 alas de pollo marinadas en salsa anticucho

Solomillo 5

Brocheta de solomillo de buey

Secreto 4

Brocheta de secreto ibérico

Costillitas de Cordero 7

2 costillas sólo con 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

Brocheta de pimientos del padrón

Yaki Onigiri 3

Triángulo de arroz con soja



🍢 PICANTE SEGÚN PALADAR
* UN POCO DULCE

炉端

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