

¿Quieres probar algo diferente?

¡Pregunta por nuestra sugerencia del día y por nuestro sake del mes!

Agradecemos de antemano la comprensión por los tiempos, lo cocinamos todo al momento y frente a ti para ofrecer una experiencia excepcional.

Want to taste something different?

Ask for our suggestion of the day and our sake of the month!

We thank you in advance for your understanding of the timing, we cook everything on the spot to offer an exceptional experience.

TAPAS

Edamame (con sal o picante)  Edamame	5€
Carpaccio de salmón con salsa de miso y yuzu Salmon carpaccio with sweet miso sauce and yuzu	9€
Saam de gambas cremosas picantes Saam with creamy spicy prawn	7€
Saam de seitan crujiente  Saam with crunchy seitan	7€
Ensalada de algas con langostinos o vegetariana  Seaweeds salad with prawns or vegetarian	6/7€
Tartar de atún Tuna tartar	10€
Tartar de salmón Salmon tartar	9€
Tartar de gamba mallorquina Mallorcan prawn tartare	12€

Sunomono de vieira, erizo y codium Scallop, sea urchin and codium sunomono	15€
Bao de cerdo a baja temperatura Bao with pork cooked at low temperature	7€
Bao de Heura  Heura bao	7€
Lubina, kimchee, yuzu y trufa Sea bass, kimchee, yuzu and truffle	16€
Croqueta de gambas y kimchee Prawn and kimchee croquette	3€
Tostá de nori con tataki de salmón/atún Nori toast with salmon/tuna tataki	8/9€
Sopa miso vegetal con tofu Miso soup with tofu	6€
Sopa miso de pescado y tofu  Miso soup with fish	6€

OSTRAS

Al natural Natural	1 unidad	5.5€
	6 unidades	30€
	12 unidades	50€
En tempura con chiles y jengibre Tempura with chillies and ginger	1 unidad	6€
	2 unidades	10€
Especial de la semana Weekly special	1 unidad	6€

El término **dim sum** abarca todos los bocados orientales en forma de masa rellena de carne, verduras o incluso preparaciones dulces, hechos para comerse de un bocado.

Dentro de la familia dim sum, encontramos las **gyozas**, cocidas al vapor y terminadas a la parrilla para darles un toque crujiente.

Nuestros dim sum estan elaborados a diario y de forma casera.

The term **dim sum** refers to all oriental snacks in the form of dough filled with meat, vegetables or even sweet preparations, made to be eaten in one bite.

Within the dim sum family, we find **gyozas**, steamed and finished on the grill to give them a crispy touch.

Our dim sum are homemade and daily prepared.

DIM SUM

1 unidad	2.5€
5 unidades (combinables)	10€

Cordero especiado y berenjena ahumada

Spiced lamb and smoked aubergine

De pato, foie y citricos

Duck, foie and citrics

Setas

Mushrooms



Curry de coliflor y espinaca

Cauliflower and spinach curry



Bacalao a la mallorquina

Cod 'a la mallorquina'

Calamares en su tinta

Squid in its ink

GYOZAS

2 unidades	5.5€
------------	------

Pollo y chutney de albaricoques

Chicken and apricot chutney

Gambas y jengibre

Prawn and ginger

Frito vegetal y berenjena

Aubergine and vegetable fried



ESPECIAL GYOZAS

Wagyu Miyazaki A5, setas, coco y trufa

Wagyu Miyazaki A5, mushrooms, coconut and truffle

4 unidades	20€
------------	-----

En la variedad del sushi encontramos los sushi rolls, las piezas más clásicas, el temaki, una única pieza de alga nori enrollada junto con arroz y varios ingredientes, y el nigiri, que combina una bola de arroz avinagrado con una capa de pescado o marisco, crudo o cocido, por encima.

Otro imprescindible de la cultura culinaria asiática es el sashimi, elaborado a base de producto fresco cortado en finos trozos, el cual no contiene arroz.

The sushi variety includes sushi rolls, the most classic pieces, temaki, a single piece of nori seaweed rolled up with rice and various ingredients, and nigiri, which combines a ball of vinegared rice with a layer of raw or cooked fish or seafood on top.

Another essential of Asian culinary culture is sashimi, made from fresh product cut into thin slices, which does not contain rice.

SASHIMI

3 piezas / 3 pieces

Atún Tuna	10€
Salmón Salmon	8€
Lubina Sea bass	9€
Ventresca Atún Tuna belly	13€

TEMAKI SUSHI

Atún picante Spicy tuna	9€
Salmón y mango Salmon and mango	8€
Guacamole, mango y espárrago  Guacamole, mango and asparagus	7€

***Pedir pescado del día**

*Ask for fish of the day

ROLLS

	2 uds	4 uds	8 uds
California de langostinos California with prawn	6€	9€	15€
Salmón, pera caramelizada y pepino Salmon, caramelised pear and cucumber	6€	10€	17€
Atún, vinagreta mango chili Tuna, mango chili vinaigrette	7€	11€	19€
Langostino en tempura Shrimps tempura		10€	17€
Foie y membrillo Foie and quince	7€	11€	19€
Salmón ahumado, rúcula, tomate seco con pesto oriental Smoked salmon, rocket, sun-dried tomato with oriental pesto	6€	10€	17€
Berenjena tempura, Shiitake, espárrago  Aubergine tempura, shiitake, asparagus	6€	9€	15€
Tamago, aguacate, tofu crema o langostinos Tamago, avocado, cream tofu	6€	9€	15€
Ternera, espárrago y shimeeji Beef, asparagus and shimeeji	7€	11€	19€
Ceviche de temporada Season ceviche	7€	11€	19€

¡Pregunta por nuestro roll de la semana!

Ask for our roll of the week!

NIGIRIS

¿Sabias que la parte del nigiri que se sumerge en soja es la del pescado y no el arroz? Comiéndose boca abajo.

Did you know that the part of the nigiri that is dipped in soy is the fish, not the rice? Eating it upside down.

	1 ud
Salmón / Citricos Salmon / Citric	3€
Atún Tuna	3.5€
Nigiri Ventresca Belly nigiri	4.5€
Lubina / Trufa Sea bass / Truffle	3.5€
Erizo Sea urchin	3.5€

MAKIS

	4 uds	8 uds
Atún Tuna	4.5€	8€
Salmón, aguacate Salmon, avocado	4€	7€
Shiitake, espárrago Shiitake, asparagus	3€	6€
Langostino, espárrago Shrimps, asparagus	3€	6€
Lubina, mango Sea bass, mango	4€	7€
Vegetal Vegetal	3€	6€

Anguila Eel	1 ud	3€
Anguila / Foie Eel / Foie		3.5€
Vieira / Mojo picón Scallop / "Mojo picón"		3.5€
Gamba mallorquina Mallorcan prawn		3.5€
Aguacate  Avocado		2€
Shiitake  Shiitake		2.5€
Calamar y ali oli Calamari and ali oli		3€
Nigiri del dia Nigiri of the day"		p.s.m.
Extra caviar Extra caviar		2,5€

PRINCIPALES / MAIN DISHES

Wagyu, setas, curri y trufa
Wagyu, mushrooms, curry and truffle

27€

Ventresca de atún y texturas de coliflor
Tuna belly and cauliflower textures

24€

NUESTRO PESCADO HA PASADO POR UN
PROCESO DE ULTRACONGELADO PARA SU
CONSUMO.

OUR FISH HAS GONE THROUGH A
DEEP-FROZEN PROCESS FOR ITS
CONSUMPTION.

REGLAMENTO (EU) N°1169/2011

En nuestro establecimiento tiene información
disponible en materia de alergias
e intolerancias alimentarias. Solicite
información a nuestro personal.
Muchas gracias.

Information on food allergies and intolerances
is available in our establishment, please ask
our staff for more information. Thank you.



Vegetariano
Vegetarian



Sin gluten
Gluten free

POSTRES / DESSERTS

Helado de té verde  4€
Green tea ice cream

Coco y ciruelas  6€
Coconut and plum

Choco blanco, mango y curry 7€
White choco, mango and curry

Queso y cacahuete 7€
Cheese and peanuts

Mochis 6€

Nigori mochis 15€
Coctel a base de nigori sake acompañado de Mochis variados

SAKES

SIN ALCOHOL AÑADIDO

SAKE DEL MES

Pregunta por nuestro sake,
¡cada mes ofrecemos uno distinto!

Ask for our sake,
Each month we offer a different one!

	 100ml	 200ml	 1.8l		 100ml	 200ml	 1.8l
Dassai 45 Junmai Daiginjo Bodega Asahishuzo Seimaibuai 45% Vol. alc. 15%	10€	16€	130€		9€	14€	110€
Dewasansan Junmail Ginjo Bodega Dewasakura Brewery Seimaibuai 50% Vol. alc. 15%	10€	16€	75€ 720ml 130€ 1.8l		5€	9€	75€ 1.8l
Fukugen Junmai Muroka Nama Genshu Bodega Fukugen Shuzo Seimaibuai 59% Vol. alc. 16%	9€	14€	107€ 1.8l		4€	7€	24€ 720ml
Dreamy Clouds Tokubetsu Junmai Nigori Bodega Rihaku Brewery Seimaibuai 58% Vol. alc. 15%	11€	20€	65€ 720ml				
Sugoi Futsushu Bodega Seda Liquida Seimaibuai 90% Vol. alc. 14%	6€	10€	75€ 1.5l				

SAKES

CON ALCOHOL AÑADIDO

	 100ml	 200ml	 720ml
Gekkeikan Daiginjo Daiginjo Bodega Gekkeikan Seimaibuai 50% Vol. alc. 15%	4€	6€	22€
Gekkeikan Honjozo Honjozo Bodega Gekkeikan Seimaibuai 65% Vol. alc. 15%	4€	6€	46€

TIPOLOGÍAS

NIGORI Turbio	ESPUMANTE
MUROUKA No filtrado por carbón activo	KOSHU Envejecido, tanto en botella como en tanque
GENSHU Sin diluir	NAMA Sin pasteurizar
KIMOTO YAMAHAI BODAIMOTO Método antiguo, sin ácido láctico añadido	TARUZAKE Envejecido o elaborado en tanques de madera

DEGUSTACIONES

KIHON
1. Sugoi
2. Shogon
3. Kyoto
4. Gekkeikan H.
5€

SHIROTO
1. Gekkeikan D6
2. Dewasansan
3. Daishichi
4. Kikumasamune Taruzake
7€

TENSAI
1. Dassai 45
2. Misaki
3. Fukugen
4. Dreamy Clouds
10€

VINOS BLANCOS / WHITE WINES



La Charla Verdejo D.O. Rueda	20€ 4, 5€
A Telleira Parcelas Teixadura/Godello D.O. Ribeiro	20€
Puerta Santa Albariño D.O. Rias Baixas	20€
971 Prensal, Chardonay Vi de la Terra de Mallorca	25€

VINOS TINTOS / RED WINES



Buti Balausi Callet, manto negro, Cabernet, Merlot y Syrah Tempranillo	20€
--	------------

VINOS ROSADOS / ROSE WINES



Manon Syrah, Garnatxa, Cinsault Provenza	20€
---	------------

CAVAS



Roger Goulart Brut / Rosé	22€ 4, 5€
----------------------------------	----------------------------

CERVEZAS / BEERS

San Miguel Magna	2, 5€
Sapporo	3€
Kirin	3€
Asahi	3€

CÓCTELES

Japan Mule* Sake, yuzu, jengibre	10€
Old School Sake, whisky ahumado	10€
Naruto Nori Sake, vodka, umeshu, nori	10€
Kombsake Sake, gin, hierbas, kombucha	10€
Cavaleón Sake, cava, melón	10€
Coco's shaolin Sake, ron, coco, naranja	10€
4 rosas* Sake, ron, lichi, fresa	10€
Wassabi punch Sake, vodka, melon, wassabi	10€

Todos los cócteles contienen sake

* Opción sin alcohol por 7€

All cocktails contain sake

* Non-alcoholic option for 7€.