

金継ぎ

T S U G I

K I N

MENÚ KAISEKI

Kaiseki

3 Entrantes y Sushi

K

T

Plato Principal

金

I

S

Postre

継

N

U

Agua

ぎ

G

I

35,00 € por persona

Disponible lunes, jueves y viernes medio día.

No disponible en barra.

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

MENÚ UNAGI

Aperitivos del Delta

A elección del Chef según producto de temporada

Ika shirataki

Calamar en dos texturas

Sabajime

Falso roll de caballa acompañado de arroz, hoja de shiso, wasabi, mahonesa de shiso, espuma de jengibre y crujiente de espina de caballa

Kaki age

Quenelle de langostinos de la Rápita y cohombros del Delta

Tsukuri

Variado de sashimi pescado de lonja

Sushi

Variado de sushi pescado de lonja

Mini unagi-don

Anguila kabayaki del Delta servida con arroz

Shiromi no koji

Pescado blanco madurado en alga kombu durante 15 días
braseado con crema de Edamame y salsa de ostras

Kakuni

Costilla ibérica laqueada al estilo kakuni con crema de boniato y encurtidos

Pre postre

Makis variados [2 variedades]

Postre

Mousse de yuzu, crema de vainilla, mermelada de yuzu, crumble de almendras y cobertura de chocolate blanco

Agua

80,00 € por persona

Armonía de Vinos 35,00 € por persona

Armonía de Sakes 35,00 € por persona

No disponible en barra.

MENÚ OMAKASE

Tsumami

8 aperitivos a elección del Chef

K

T

Sushi

金

11 piezas a elección del Chef

I

S

Postre

継

N

U

Agua

ぎ

G

I

115,00 € por persona

Armonía de Vinos 46,00 € por persona

Armonía de Sakes 46,00 € por persona

Disponible todas las noches de jueves a lunes.
Sábados y domingos también disponible al medio día.

Sólo disponible en barra.

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

A LA CARTA

No disponible en barra

Gyozas

| | |
|--|---------|
| Gyoza de rabo de toro 5 gyozas rellenas de rabo de toro con jengibre y setas shitake | 10,00 € |
| Gyoza de gamba 5 gyozas rellenas de langostinos y jengibre con toques de sisho | 10,00 € |
| Gyoza de cerdo ibérico 5 gyozas de abanico de cerdo ibérico | 10,00 € |
| Gyoza de verduras 5 gyozas de verduras de temporada | 9,00 € |

Entrantes

| | |
|---|---------|
| Edamame Braseados con aceite de sésamo y sichimi togarashi | 7,00 € |
| Age Dashi tofu Tofu empanado con fécula de patata en caldo de soja, sake y mirin, con verduras variadas | 13,00 € |
| Ika shirataki Calamar en dos texturas | 12,00 € |
| Kara-age Pollo rebozado sumergido en salsa soja, sake, mirin, jengibre y ajo | 11,00 € |
| Tako-age Pulpo rebozado sumergido en salsa soja, sake, mirin, jengibre y ajo | 13,00 € |
| Maguro no tempura Hoja crujiente de shiso con tartar de chutoro y anguila ahumada acabado con frambuesa y trufa | 15,00 € |
| Korokke Croqueta de cerdo ibérico braseada al carbón con golpes de sake | 7,00 € |
| Sabajime Falso roll de caballa acompañado de arroz, hoja de shiso, wasabi, mahonesa de shiso, espuma de jengibre y crujiente de espina de caballa | 12,00 € |

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

Sopa

Sopa miso 7,00 €
Caldo dashi, miso, tofu, alga wakame con
cebollino japonés

Ebi hotate jiro 12,00 €
Caldo dashi con vieira, langostinos braseados
ahumados en virutas de sacura, cebollino
japonés y raspadura de yuzu

Sushi

Nigiri moriawase del chef 26,00 €
8 piezas variadas al estilo del chef

Nigiri de pescado de lonja 7,00 €
Akami [atún] 2 unidades 8,00 €
Maguro Zuke [atún marinado] 2 unidades 9,00 €
Chutoro [atún] 2 unidades 9,00 €
Toro [Ventresca] 2 unidades 12,00 €
Shake [salmón] 2 unidades 6,00 €
Shake Zuke [salmón marinado] 2 unidades 6,50 €
Hamachi 2 unidades 7,00 €
Hotate [vieira] 2 unidades 7,50 €
Anguila kabayaki 2 unidades 10,00 €

Sashimi [9 unidades]

Sashimi moriawase del chef 25,00 €
3 tipos variados al estilo del chef

Shake maguro sashimi 18,50 €
Maguro sashimi 20,00 €
Toro sashimi 25,00 €
Shake sashimi 15,00 €
Hamachi sashimi 16,00 €
Hotate sashimi [vieira] 18,00 €
Sashimi de pescado de lonja 14,00 €
Usuzukuri sashimi [pescado del día] 17,00 €

Maki | Uramaki

Rainbow maki 16,00 €
Uramaki con cangrejo azul, aguacate, cubierto
con salmón, atún y pescado blanco

California maki 15,00 €
Uramaki con cangrejo azul y aguacate cubierto
con huevos de tobiko

| | |
|--|---------|
| Unagi uramaki Anguila braseada con pepino cubierto con aguacate y salsa de anguila | 17,00 € |
| Smoked unagi Anguila ahumada, langostinos, pepino, jengibre y salsa de Kimchi mango | 15,00 € |
| Spicy tuna maki Uramaki de atún, pepino y puntos de salsa kimchi | 12,00 € |
| Tekka maki Hosomaki de atún rojo | 11,00 € |
| Negi toro maki Maki de ventresca, cebolla tierna y sisho | 12,00 € |
| Shake maki Hosomaki de salmón | 7,00 € |
| Unagi maki Hosomaki de anguila del Delta braseada al estilo kabayaki | 14,00 € |
| Kappa maki Hosomaki de pepino japonés kiury | 9,00 € |
| <u>Técnicas de Tempura</u> | |
| Yasai tempura Tempura de verdura variada | 12,00 € |
| Ebi tempura Tempura de langostinos y salsa tensuyu | 15,00 € |
| Unagi tempura Tempura de anguila fresca | 16,00 € |
| Tempura mori Variado de verdura, langostino y pescado | 17,00 € |
| <u>Pasta</u> | |
| Ebi cha yakisoba Fideos soba de té macha salteados con verduras y langostinos de la Rápita | 16,00 € |
| Tempura udon Udon en caldo con tempura variada | 12,00 € |
| Chikiteri udon Udon salteado con salsa de teriyaki y muslos de pollo | 12,00 € |

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

Tanuki udon 10,00 €
Caldo Dashi udon, cebolla tierna y tenkatsu

Pescado

Shiromi no koji 14,00 €
Pescado blanco madurado en alga kombu durante 15 días braseado con crema de Edamame y salsa de ostras

Aburi Balfegō 15,00 €
Aburi de atún Balfegō

Carne

Kakuni 25,00 €
Costilla ibérica laqueada al estilo kakuni con crema de boniato y encurtidos

Pluma ibérica 20,00 €
Pluma ibérica braseada con salsa de ostras, mirin, boniato deshidratado y setas

Postre

Makis variados 6,00 €
3 variedades

Murazaki-imo Massini 8,00 €
Cremoso de boniato lila, bizcocho tierno y mousse de coco

Yuzu 8,00 €
Mousse de yuzu, crema de vainilla, mermelada de yuzu, crumble de almendras, cobertura de chocolate blanco

Mousse de chocolate guanaja 8,00 €
Bizcocho de chocolate, crema infusionada con haba de cacao y crujiente de praliné

Bajo petición del cliente, existe la posibilidad de llevarse, sin coste adicional, los alimentos no consumidos

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.