

金継ぎ

T S U G I

K I N

# MENÚ SUSHI

## Edamame

Braseados con aceite de sésamo y sichimi togarashi

## Gyoza de gamba

3 gyozas rellenas de langostinos y jengibre con toques de siso

## Usuzukuri

8 cortes de sashimi en corte fino con ponzu y gel de ponzu wasabi

## Niguiris

4 piezas a elección del chef

## Uramaki

Uramaki de salmón, aguacate y sésamo negro [4 uds]

Uramaki dragón roll [4 uds]

## Maki

Maki de atún [4 uds]

## Postre

Mochis variados [2 uds]

## Agua

**55,00 € por persona**

No disponible en barra

# MENÚ UNAGI

## Aperitivos del Delta

A elección del Chef según producto de temporada

### Ika shirataki

Calamar en dos texturas

### Maguro no tempura

Hoja crujiente de shiso con tartar de chutoro y anguila ahumada acabado con frambuesa y trufa

### Tako no nasu

Pulpo braseado con crema de berenjena con miso blanco y koji

### Tsukuri

Variado de sashimi pescado de lonja

### Sushi

Variado de sushi pescado de lonja

### Anguila Kabayaki

Anguila kabayaki del Delta braseada con golpes de sake y reducción de la espina de anguila y pimienta kinome

### Thai no Tsuboyaki

Lubina braseada al estilo Tsuboyaki

### Kakuni

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

### Pre Postre - *Menjar blanc*

A base de leche de almendras reposada 24h perfumada con limón, vainilla y canela, acompañada de un gel de cítricos rostizados.

### Postre - *Pastissets de Tortosa*

Empanadas rellenas de confitura de cabello de angel, condimentada

### Agua

### 80,00 € por persona

Armonía de Vinos 35,00 € por persona

Armonía de Sakes 35,00 € por persona

No disponible en barra

Menú reservable hasta las 14:30 h y 21:30 h.

## MENÚ OMAKASE

### Tsumami

8 aperitivos a elección del Chef

### Sushi

11 piezas a elección del Chef

### Yuzu Raimo

Trampantojo de yuzu, limón y kéfir  
aromatizado con shiso

### Agua

**125,00 € por persona**

Armonía de Vinos 46,00 € por persona

Armonía de Sakes 46,00 € por persona

Sólo disponible en barra.

Disponible de miércoles a sábado medio día y noche.

Lunes y martes sólo disponible por la noche.

Menú reservable a las 13:30 h y las 20:30 h.

# MENÚ EJECUTIVO

Edamame

Gyozas

Pasta japonesa al estilo del chef

Sushi variado

Plato principal de la semana

Postre

Agua y 1 bebida

**38,00 € por persona**

No disponible en barra.

Disponible de martes a viernes al medio día.  
No disponible por las noches, ni sábados ni festivos.

## A LA CARTA

No disponible en barra

### Gyozas

<b>Gyoza de rabo de toro</b> 5 gyozas rellenas de rabo de toro con jengibre y setas shitake	12,00 €
<b>Gyoza de gamba</b> 5 gyozas rellenas de langostinos y jengibre con toques de shiso	10,00 €
<b>Gyoza de cerdo ibérico</b> 5 gyozas de abanico de cerdo ibérico	11,00 €
<b>Gyoza de verduras</b> 5 gyozas de verduras de temporada	9,00 €

### Entrantes

<b>Edamame</b> Braseados con aceite de sésamo y sichimi togarashi	7,00 €
<b>Age Dashi tofu</b> Tofu empanado con fécula de patata en caldo de soja, sake y mirin, con verduras variadas	13,00 €
<b>Ika shirataki</b> Calamar en dos texturas	15,00 €
<b>Kara-age</b> Pollo rebozado sumergido en salsa soja, sake, mirin, jengibre y ajo	12,00 €
<b>Tako-age</b> Pulpo rebozado sumergido en salsa soja, sake, mirin, jengibre y ajo	13,00 €
<b>Maguro no tempura</b> Hoja crujiente de shiso con tartar de chutoro y anguila ahumada acabado con frambuesa y trufa	15,00 €
<b>Korokke</b> Croqueta de cerdo ibérico braseada al carbón con toques de sake	8,00 €
<b>Sabajime</b> 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 8,00 €  
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 8,00 €  
Shake Zuke [salmón marinado] 2 unidades 9,00 €  
Hamachi 2 unidades 8,00 €  
Hotate [vieira] 2 unidades 8,00 €  
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 19,50 €  
Maguro sashimi 20,00 €  
Toro sashimi 25,00 €  
Shake sashimi 15,00 €  
Hamachi sashimi 18,00 €  
Hotate sashimi [vieira] 18,00 €  
Sashimi de pescado de lonja 14,00 €  
Usuzukuri sashimi [pescado del día] 17,00 €

## **Maki | Uramaki**

**Rainbow maki** 19,00 €  
Uramaki con cangrejo azul, aguacate, cubierto  
con salmón, atún y pescado blanco

**California maki** 16,00 €  
Uramaki con cangrejo azul y aguacate cubierto  
con huevos de tobiko

<b>Unagi uramaki</b> Anguila braseada con pepino cubierto con aguacate y salsa de anguila	20,00 €
<b>Smoked unagi</b> Anguila ahumada, langostinos, pepino, jengibre y salsa de Kimchi mango	18,00 €
<b>Spicy tuna maki</b> Uramaki de atún, pepino y puntos de salsa kimchi	19,00 €
<b>Tekka maki</b> Hosomaki de atún rojo	12,00 €
<b>Negi toro maki</b> Maki de ventresca, cebolla tierna y sisho	16,00 €
<b>Shake maki</b> Hosomaki de salmón	8,00 €
<b>Unagi maki</b> Hosomaki de anguila del Delta braseada al estilo kabayaki	14,00 €
<b>Kappa maki</b> Hosomaki de pepino japonés kiury	9,00 €
<b><u>Técnicas de Tempura</u></b>	
<b>Yasai tempura</b> Tempura de verdura variada	15,00 €
<b>Ebi tempura</b> Tempura de langostinos y salsa tensuyu	19,00 €
<b>Unagi tempura</b> Tempura de anguila fresca	16,00 €
<b>Tempura mori</b> Variado de verdura, langostino y pescado	19,00 €
<b><u>Pasta</u></b>	
<b>Ebi cha yakisoba</b> Fideos soba de té macha salteados con verduras y langostinos de la Rápita	16,00 €
<b>Tempura udon</b> Udon en caldo con tempura variada	14,00 €
<b>Chikiteri udon</b> Udon salteado con salsa de teriyaki y muslos de pollo	13,00 €

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.

**Niku udon** 16,00 €  
Caldo Dashi udon, pluma ibérica con verduras salteadas

### Pescado

**Shiromi no koji** 22,00 €  
Pescado blanco madurado en alga kombu durante 15 días braseado con crema de Edamame y salsa de ostras

**Aburi Balfegō** 20,00 €  
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

**Yuzu Raimo** 9,00 €  
Trampanito de yuzu, limón y kafir aromatizado con shiso.

**Coulant de té verde y chocolate blanco** 9,00 €

**Menjar blanc** 9,00 €  
A base de leche de almendras reposada 24h perfumada con limón, vainilla y canela, acompañada de un gel de cítricos rostizados.

**Mochis** 7,00 €

**Pastissets de Tortosa** 6,00 €  
Empanadas rellenas de confitura de cabello de angel, condimentada.  
*Alérgenos: Gluten*